



## 3ro informe del proyecto de investigación Mi Sierra

Anouck Bessy, Fleur Leparquier, Céline Bourbousson, Delphine Mercier, Serge Bahuchet

### ► To cite this version:

Anouck Bessy, Fleur Leparquier, Céline Bourbousson, Delphine Mercier, Serge Bahuchet. 3ro informe del proyecto de investigación Mi Sierra: Gobernanza y usos de la biodiversidad en la Sierra Occidental de Jalisco. [reportType\_6] Centre d'Etudes Mexicaines et Centraméricaines (CEMCA); Muséum d'Histoire Naturelle; Agence Française de Développement (AFD). 2016, pp.213. halshs-01270246

**HAL Id: halshs-01270246**

**<https://shs.hal.science/halshs-01270246>**

Submitted on 25 Mar 2016

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



### 3RO INFORME DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN MI SIERRA

---

*GOBERNANZA Y USOS DE LA BIODIVERSIDAD EN LA SIERRA  
OCCIDENTAL DE JALISCO (MÉXICO)*



---

Anouck BESSY, Fleur LEPARQUIER, Céline BOURBOUSSON  
Delphine MERCIER, Serge BAHUCHET



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

<b>Introducción .....</b>	<b>8</b>
<b>PRIMERA PARTE: Gobernanza de los recursos naturales y monitoreo social del proyecto piloto “Paisaje Biocultural” en la Sierra Occidental.....</b>	<b>10</b>
<b>I. Antecedentes .....</b>	<b>11</b>
1. Objetivos .....	11
2. Metodología .....	11
3. Resultados comunicados por informes .....	11
4. Actividades científicas en apoyo directo al proyecto piloto Paisaje Biocultural.....	13
<b>II. Diagnóstico de gobernanza de los recursos naturales: un análisis de la región Sierra Occidental por sectores pertinentes .....</b>	<b>14</b>
1. Panorama general de la zona .....	15
a. Historia .....	15
b. Acercamiento cultural .....	16
c. Problemática regional en términos de gobernanza y usos de los recursos naturales .....	17
2. Un análisis por sectores de acción pública.....	18
a. El sector forestal .....	18
b. El sector agrícola .....	21
c. El sector turístico .....	26
d. El sector ambiental .....	28
<b>III. Monitoreo social del proyecto piloto “Paisaje Biocultural” en la Sierra Occidental: análisis diacrónico de la implementación del proyecto piloto .....</b>	<b>32</b>
1. Secuencia 1: Llegada en la región y primeros acercamientos.....	32
2. Secuencia 2: integración en el territorio y acercamiento intensivo con los productores .....	37
3. Secuencia 3: la contratación de promotores locales: una innovación institucional para acercarse de las localidades rurales y promover acciones concretas.....	40
4. Mirando hacia el futuro y perspectivas.....	41
<b>IV. La propuesta de TNC frente a los desafíos regionales de la Sierra Occidental: la creación de la identidad regional para la conservación de la biodiversidad .....</b>	<b>42</b>
1. La figura “Paisaje Biocultural” para “promover el desarrollo económico rural y sustentable” .....	42
2. La figura “Paisaje Biocultural” manejada por un programa de gestión territorial y gobernada por una instancia de toma de decisiones de carácter mixto .....	46
a. La JISOC .....	47
b. La cooperación de los actores en la zona y el proyecto Paisaje Biocultural.....	49

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

3. La figura “Paisaje Biocultural” como nueva categoría de ANP de carácter voluntario, bajo el modelo de “paisajes protegidos” – categoría V de la UICN (= “alcance” de la figura)	51
a. La CONANP y las ANP en la Sierra Occidental: reticencias y oposiciones.....	51
b. El sello como herramienta de “voluntariedad” .....	52
<b>Conclusión .....</b>	<b>53</b>
<b>SEGUNDA PARTE: Estudio etnoecológico y sociológico de los productos y servicios característicos de la región Sierra Occidental.....</b>	<b>55</b>
<b>I. Antecedentes .....</b>	<b>56</b>
1. Objetivos de la tarea “Identificación y seguimiento de los usos de la biodiversidad”	56
a. Objetivo general.....	56
b. Objetivos específicos .....	56
2. Metodología .....	56
3. Resultados comunicados.....	57
<b>II. Análisis socio-económico del sector turístico en la Sierra Occidental de Jalisco .....</b>	<b>59</b>
1. Introducción .....	59
a. Objetivos del estudio .....	59
b. Zona del estudio.....	60
c. Metodología.....	61
2. Caracterización general del sector turístico de la Sierra Occidental.....	62
a. Un turismo polifacético: ¿qué coherencia entre los géneros de turismo existentes?	62
b. El turismo religioso .....	63
c. El turismo de naturaleza y de descanso .....	64
d. El turismo de aventura.....	65
3. Elaboración de la política pública en favor del turismo en la Sierra Occidental.....	66
4. Organización individual y colectiva de los prestadores de servicios turísticos.....	68
a. Panorama general.....	68
b. Organización colectiva de los actores del turismo en la región.....	69
c. Dificultades de organización colectiva .....	71
5. Tipología de los consumidores.....	71
a. El turista “buscador del orgánico” .....	72
b. El turista peregrino .....	72
c. El turista “de regreso” .....	73

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

d. El turista extranjero “buscador de diversión” .....	73
6. Relación al medio ambiente y regulación de los eventos mayores .....	74
a. La regulación de la peregrinación de la Virgen del Rosario .....	75
b. La regulación del Vallartazo: ejemplo de tensión entre los efectos del turismo de aventura y la protección del medio ambiente .....	76
c. Ausencia de control de las actividades de naturaleza en la montaña .....	77
7. Obstáculos al desarrollo del sector turístico y amenazas .....	77
a. Barreas de entrada .....	77
b. Riesgos de aprovechamiento de los grandes operadores turísticos en perjuicio a la población local .....	78
c. Riesgos de una dilución de la cultura .....	79
d. Falta de valorización de unos atractivos .....	79
8. Análisis FODA .....	80
9. Recomendaciones .....	81
<b>III. Dinámicas productivas de los dulces de frutas regionales, Municipios De Talpa De Allende Y Mascota, Región Sierra Occidental .....</b>	<b>83</b>
1. Contexto del estudio .....	83
a. Objetivos del estudio .....	83
b. Metodología de Investigación .....	83
c. Resultados y análisis de los datos.....	85
2. Caracterización de la producción de dulces de frutas en la zona de estudio .....	85
a. Dinámicas socio-culturales de la producción de dulces de frutas .....	85
b. Estado de la producción de los dulces de frutas en los municipios de Talpa y Mascota.....	91
c. Materia Prima principal: La Fruta .....	92
d. Las otras frutas utilizadas para los dulces de frutas más típicos de la región .....	98
e. En cuanto al azúcar... ..	102
f. Conclusión.....	102
3. Producción regional de dulces de frutas y mercado: artesanos, retratos y procesos	103
a. Tipología de los artesanos y actores involucrados en la cadena de valor de los dulces de frutas regionales.....	103
b. Diversidad de dulces, Procesos y Retratos Artesanos regionales.....	110
c. Enfoques artesanales e incidencias.....	114

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

d. Oportunidades de comercialización y dinámicas del mercado regional .....	120
e. Conclusión .....	122
4. Análisis FODA de la actividad de producción de dulces de frutas regionales.....	124
<b>IV. Lácteos característicos de la Sierra Occidental: Perspectiva etnoecológica del uso de los recursos naturales y de los conocimientos tradicionales .....</b>	<b>126</b>
1. Objetivos y metodología del estudio .....	126
a. Objetivos de la consultoría .....	126
b. Metodología empleada y zona de estudio .....	126
c. Análisis de los datos:.....	128
2. Caracterización de la ganadería lechera en la zona de Talpa de Allende, Mascota y Atenguillo .....	129
a. Dinámicas generales en la zona de estudio .....	129
b. Caracterización de los sistemas ganaderos estudiados .....	136
c. Manejo de los sistemas ganaderos en las localidades visitadas y principales características .....	141
d. Conclusión .....	148
3. La producción de lácteos en la región de Talpa de Allende y Mascota .....	149
a. Producción de lácteos en la Región de Talpa de Allende, Mascota.....	150
b. Selección de tres lácteos típicos y retratos artesanos .....	156
c. Comercialización de los lácteos en la zona de estudio .....	166
d. Conclusión .....	169
4. Matriz de las fuerzas y debilidades de las cadenas de valor de los productos lácteos y perspectivas de certificación regional.....	169
<b>V. El Café de la Cuesta, producto de la Región de la Sierra Occidental.....</b>	<b>172</b>
1. Contexto del estudio .....	172
a. Objetivos del estudio .....	172
b. Metodología empleada y zona de estudio .....	172
2. Caracterización de la producción de café en La Cuesta, Talpa de Allende .....	174
a. Contexto regional y dinámicas históricas del Café en La Cuesta .....	174
b. Habitantes de La Cuesta e incidencias del café.....	182
3. Producción y productividad de café en la Cuesta .....	188
a. Características principales del cultivo de café en La Cuesta.....	188
b. Algunos datos sobre las producciones de Café en La Cuesta .....	191
c. Conclusión .....	192

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

4. Actores, Procesos y cadenas de valores del Café de La Cuesta .....	193
a. Procesos de transformación del café de la Cuesta según las estrategias de los actores.....	193
b. Actores relacionados al Café de La Cuesta y estrategias .....	196
c. Comercialización y oportunidades actuales en el mercado regional .....	201
5. Análisis FODA de la producción de café de La Cuesta.....	203

#### Lista de figuras

Figura 1: Resumen de las dificultades encontradas y del contenido de las herramientas del proyecto piloto.....	36
Figura 2: Participación acumulada a las 10 reuniones del proyecto piloto entre marzo y octubre 2015.....	38
Figura 3: Número de asistentes a las sesiones mensuales del Grupo Promotor Local del proyecto piloto entre junio y octubre 2015.....	38
Figura 4: Participación acumulada de los asistentes a las sesiones mensuales del Grupo Promotor Local del proyecto piloto entre junio y octubre 2015 .....	39
Figura 5: Ruta del Peregrino. Fuente: Secretaría de Turismo, 2010. ....	64
Figura 6: Miembros de la asociación de prestadores de servicios turísticos de San Sebastián del Oeste .....	70
Figura 7: Presiones sobre el medio ambiente y regulación .....	75
Figura 8: Tipología de huertas de guayabas en la región de Talpa de Allende y Mascota .....	93
Figura 9: Ciclo de producción de guayabas, huerta establecida de R.P en Talpa .....	94
Figura 10: Origen de los mangos utilizados en el procesamiento de los dulces.....	101
Figura 11: Categorías de artesanos de dulces de fruta en los municipios de Talpa de Allende y Mascota.....	104
Figura 12: Estrategias de provisión en fruta según la categoría de artesano identificada .....	106
Figura 13: Cadena de valor dulces de frutas regionales y principales actores .....	107
Figura 14: estrategias de comercialización según el tipo de artesano-comerciante .....	110
Figure 15: Proceso cajeta de mango maduro de La Cuesta e incidencias .....	115
Figura 16: Proceso rollo de guayaba despulpado del Agostadero e incidencias .....	118
Figura 17: Proceso de producción del rollo molido en fábricas, Talpa de Allende .....	119
Figura 18: Producciones bovinas en el Estado de Jalisco (Unión Ganadera Regional Jalisciense) .....	131
Figura 19: Representación de los tipos de propiedades que manejan los ganaderos encontrados .....	141
Figura 20: Tendencias en el tamaño de los hatos de ganado de los productores entrevistados .....	142
Figura 21: Cadenas de valor del Café en México .....	176
Figura 22: Datos del Padrón Nacional Cafetalero (superficie en hectárea).....	177
Figura 23: Estado de la producción de café en Jalisco en 2004-2005.....	178
Figura 24 Niveles de altitud y diversidad de cafetales en La Cuesta, Talpa de Allende.....	180
Figura 25: Principales actividades generando ingresos para las familias de La Cuesta entrevistadas, LEPARQUIER 2014 .....	183

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Figura 26 Tenencia de la tierra de las familias entrevistadas en La Cuesta, LEPARQUIER 2014 .....	185
Figura 27: Calendario agrícola del cultivo del Café Bajo Sombra en La Cuesta, Municipio de Talpa de Allende .....	189
Figura 28: Proceso transformación y valor agregado del Café de La Cuesta .....	195
Figura 29 Simplificación de la cadena de valor del Café de La Cuesta, de la cosecha a la transformación final .....	203

#### Lista de tablas

Tabla 1: Panorama general de los prestadores de servicios turísticos .....	69
Tabla 2: Tipología de los turistas .....	74
Tabla 3: Análisis FODA del turismo en la Sierra Occidental .....	81
Tabla 4: Criterios de comparación de calidad de la guayaba criolla a la guayaba de Calvio según los artesanos .....	97
Tabla 5: Frutas utilizadas en los dulces de frutas regionales observados .....	99
Tabla 6: Características de los diferentes tipos de artesanos identificados (Leparquier Fleur, 2016) .....	105
Tabla 7: Tabla de los dulces observados en la región de Talpa de Allende y Mascota .....	112
Tabla 8: Cuadro de análisis de los sistemas ganaderos lecheros .....	128
Tabla 9: Datos sobre la ganadería en los Municipios de Mascota, Talpa de Allende y Atenguillo (2014) .....	131
Tabla 10: Ejemplo de algunos productores socios del CBTA encontrados durante la entrega de la leche .....	133
Tabla 11: Composición de las unidades familiares entrevistadas. Municipios de Mascota y Talpa de Allende .....	136
Tabla 12: Número de activos en los sistemas de ganadería según el número de personas incluidas en la unidad familiar ganadera .....	137
Tabla 13: Principales actividades de las familias entrevistadas .....	138
Tabla 14: Proporción de las unidades ganaderas según las estrategias de alimentación en corral del ganado .....	145
Tabla 15: Tabla 15: Principales lácteos observados en la zona de estudio .....	155
Tabla 16: Ejemplos de precios de venta de lácteos .....	167



## INTRODUCCIÓN

En el marco de la cooperación bilateral entre Francia y México, la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD) concedió un préstamo presupuestario a la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) de México sobre la temática de la biodiversidad. Es en este contexto que el Fondo Francés para el Medio Ambiente Mundial (FFEM por sus siglas en francés) finanza un proyecto piloto de tres años (2014-2017) intitulado "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas del corredor Ameca-Manantlán". Su objetivo es de experimentar un nuevo modelo de conservación y de desarrollo de los territorios, inspirado en la figura francesa Parc Naturel Régional (PNR) en la región de la cuenca del Río Ameca (Estado de Jalisco).

El apoyo técnico por parte del AFD incluye un dispositivo de investigación-acción llevado por el Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA) y el Museo de Historia natural (MNHN) de París. Su papel es producir información relevante para la toma de decisión relativa al proyecto y proporcionar un seguimiento científico a lo largo de la implementación del proyecto piloto. Más específicamente, se trata de realizar un análisis de la gobernanza y de los usos de los recursos naturales, una « línea de base » socio ecológica que permitirá entender las interacciones alrededor de la biodiversidad así que la implementación de un proyecto novador de protección del medio ambiente que integra objetivos de desarrollo económico sustentable.

Este proyecto de investigación se articula con tres tareas:

1. la implementación del acompañamiento científico del proyecto;
2. un estudio sociológico de la gobernanza y el monitoreo social del proyecto;
3. un estudio etnoecológico sobre el seguimiento de las transformaciones de los usos de la biodiversidad en el marco del proyecto.

Este informe constituye el tercer documento oficial transmitido a los financiadores y promotores del proyecto.

En un primer tiempo, presentaremos los resultados de la tarea 2 sobre la **gobernanza de los recursos naturales y el monitoreo social**. Se propone discutir la propuesta institucional de la figura "Paisaje Biocultural" por TNC con un análisis de la dinámica de los usos y las formas de manejar los recursos naturales en la zona.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

En este marco, se integrará resultados del estudio etnoecológico con el propósito de proponer una visión integrada de los retos que presentan la zona de la Sierra Occidental. En una primera parte, se presentara la dinámica de los diferentes sectores económicos de la zona contemplada, describiendo sus actividades, sus actores, y las oportunidades y retos que enfrentan en cuanto a su desarrollo. En una segunda parte, se propone un análisis enfocada en el seguimiento del trabajo del equipo del proyecto piloto en campo. Se analizan las diferentes estrategias de implementación del proyecto piloto, con el propósito de retroalimentar las acciones llevadas para lograr los objetivos del proyecto. La tercera parte, alimentada de los resultados obtenidos, enfoca el análisis de la implementación del proyecto piloto alrededor de los tres principios del modelo Paisaje Biocultural como fue propuesto por la consultoría de TNC. Tiene el objetivo apoyar los dos procesos que se desarrollan paralelamente en el marco de esa cooperación bilateral, el proyecto piloto en campo y el proceso de institucionalización de la figura Paisaje Biocultural, proponiendo pistas de reflexiones para la implementación de cada uno.

En una segunda parte, se presentan los resultados de la tarea 3 sobre el **estudio etnoecológico de los usos de la biodiversidad en la zona**. Considerando los avances y las estrategias actuales del proyecto piloto, esta segunda parte del informe se enfoca en la presentación de los estudios de cuatro de las seis cadenas productivas propuestas en diciembre 2014. Se trata de la cadena del café, de los dulces de frutas, de los productos lácteos y del turismo. Para cada cadena productiva, se describe la cadena de producción, se investiga el valor identitario del producto en la zona y se presentan los retos de su promoción en el marco de una herramienta de distinción por parte del proyecto Paisaje Biocultural.

Es importante precisar que las conclusiones de nuestro trabajo resultaran de un proceso que terminará en marzo 2017. Invitamos a las personas a quien el informe es destinado a considerar la humildad de los resultados presentados aquí. El método que aplicamos se basa sobre un contacto seguido en el tiempo con los habitantes y los actores de la región considerada, garantizando la fiabilidad de los datos recogidos.



## **I. Antecedentes**

### **1. Objetivos**

Los objetivos de esta tarea son:

- determinar la pertinencia del trabajo de adaptación del modelo francés del PNR a la realidad mexicana y de evaluar su perennidad como instrumento de conservación, realizando un diagnóstico de actores permitiendo identificar las sinergias, alianzas y o gestión de conflictos que condicionan el éxito del modelo de gobernanza, con las instituciones gubernamentales (federales, estatales, municipales, intermunicipales), las asociaciones civiles y los expertos, tomando en cuenta los intereses y retos de cada uno.
- dar un seguimiento social al proyecto, integrando la reflexión sobre las prácticas de las poblaciones locales para la valorización de los recursos a un monitoreo de las relaciones de colaboración y de conflicto entre los actores afectados por el proyecto de gobernanza en el territorio.

### **2. Metodología**

- Análisis bibliográfico; a) Revisión de los diferentes documentos de proyectos producidos antes del inicio y durante el proyecto. b) Revisión de la literatura que permita reconstruir la historia de las diferentes instituciones interesadas. c) Disponibilidad de saberes en proyectos similares.
- Etnografía institucional a) Participación en varias reuniones con socios de los proyectos; b) Entrevistas individuales con representantes de las diferentes organizaciones interesadas.
- Organización de talleres de reflexión con los promotores de la figura Paisaje Biocultural.

### **3. Resultados comunicados por informes**

En octubre 2014, un primer diagnóstico de actores fue propuesto, que incluyó un primer análisis de los actores institucionales del proyecto así que de los actores locales de la zona del proyecto piloto. El análisis sobre los actores institucionales fue

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

basado sobre la descripción del papel y del interés de cada uno, con fin de entender su posicionamiento frente tanto al proyecto piloto que respecto a la institucionalización de una nueva figura de protección de la biodiversidad y de manejo de los territorios inspirado del modelo francés PNR. También se propuso una metodología para seguir la involucración de cada uno de los actores en el proyecto.

En diciembre 2014, se siguió el diagnóstico de gobernanza del proyecto, enfocándose en el análisis del posicionamiento de los actores institucionales involucrados en el proyecto, tanto en el proceso institucional de la figura "Paisaje Biocultural" que la implementación del proyecto piloto en la zona de la Sierra Occidental. Tenía el objetivo de identificar las oportunidades y riesgos vinculados con la pluri-institucionalización de los actores promoviendo el proyecto (Actividad 1.1.4 del Proyecto FFEM). En este marco, se propuso volver a plantear el histórico del proyecto, insistiendo sobre los elementos que facilitaron la colaboración entre las instituciones. Se exploró los conceptos y nociones usados a lo largo de la construcción del proyecto, pero también elementos que permitieron la elección y la justificación de la zona Sierra Occidental como territorio del proyecto piloto FFEM. Se identificaron tres fases en la construcción y la negociación del proyecto, cuyo examen reflejó los intereses y las expectativas de cada actor, lo que permitió discutir las estrategias de implementación del proyecto en el territorio contemplado con sus promotores.

Los informes se encuentran en la página de los archivos abiertos en ciencias humanas:

Fleur Leparquier, Anouck Bessy, Delphine Mercier, Serge Bahuchet. Lácteos característicos de la Sierra Occidental: Perspectiva etnoecológica del uso de los recursos naturales y de los conocimientos tradicionales. [Research Report] 3, CEMCA - CENTRE D'ETUDES MEXICAINES ET CENTRAMERICAINES; Museum national d'histoire naturelle - MNHN PARIS. 2015. <halshs-01216514><sup>1</sup>

Anouck Bessy, Annabelle Sulmont, Delphine Mercier, Serge Bahuchet. 2do informe del proyecto de investigación MI SIERRA. Gobernanza y usos de la biodiversidad en la Sierra Occidental de Jalisco. [Research Report] 2, CEMCA - CENTRE D'ETUDES MEXICAINES ET CENTRAMERICAINES; Museum national d'histoire naturelle - MNHN PARIS. 2014. <halshs-01216479><sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01216514v1>

<sup>2</sup> <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01216479v1>

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

Annabelle Sulmont, Anouck Bessy, Delphine Mercier, Serge Bahuchet. Diagnóstico preliminar y propuesta de indicadores para la delimitación del polígono del proyecto piloto FFEM. Borrador para la discusión - 2da reunión del grupo operativo del proyecto piloto FFEM. [Research Report] 1, CEMCA - CENTRE D'ETUDES MEXICAINES ET CENTRAMERICAINES; Museum national d'histoire naturelle - MNHN PARIS. 2014. <halshs-01216456><sup>3</sup>

#### 4. Actividades científicas en apoyo directo al proyecto piloto Paisaje Biocultural

En el periodo de marzo a junio 2015, el equipo del CEMCA estuvo presente en continuo en la zona de la Sierra Occidental, lo que permitió retroalimentar los resultados del proyecto de investigación MI SIERRA con el equipo del proyecto piloto y así, apoyar en la definición de sus estrategias de implementación. En este marco, se aprovechó la presencia del equipo de investigación para facilitar discusiones informales así que talleres de reflexión.

Un primer taller se desarrolló el 8 de abril 2015, en las oficinas de la CONANP en Puerto Vallarta. Estuvieron presentes el equipo del proyecto piloto ENDESU y el equipo local de CONANP, y fue facilitado por Anouck Bessy del CEMCA/MNHN. El propósito de este taller fue discutir y analizar los avances del proyecto por medio de una discusión sobre una definición "en campo" de la figura PB y del proyecto piloto.

En seguimiento a esas reflexiones, un segundo taller fue organizado el 22 de abril 2015 en las oficinas del proyecto piloto en Mascota. Estuvieron presente el equipo del proyecto piloto ENDESU así que los representantes de las instituciones promotoras del proyecto en la zona de la Sierra Occidental: la Dirección del APRN Ameca-Vallejo de la CONANP, la representación de CONAFOR en Jalisco, la representación del proyecto LAIF, y el equipo del CEMCA/MNHN. El ejercicio fue facilitado por Delphine Mercier y Anouck Bessy del CEMCA/MNHN. El propósito de este taller fue discutir la adaptación del modelo institucional de Paisaje Biocultural con las realidades de gobernanza como socio-culturales de la zona elegida. A partir de la experiencia de cada participante dentro del proyecto piloto, se propuso una reflexión sobre las herramientas previstas para la implementación del proyecto piloto (órgano de gobierno del PB e instancia ejecutiva y consultiva, carta territorial, distintivo de sustentabilidad). La presentación del trabajo de Fleur

---

<sup>3</sup> <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01216456v1>



### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Leparquier del CEMCA/MNHN sobre la cadena productiva del café en Talpa de Allende permitió crear un espacio de discusión con los participantes sobre un tema específico y concreto, así que reflexionar con más profundidad el tema del distintivo.

El 20 de enero 2016, se organizó un taller en las oficinas del CEMCA en México D.F., lo cual tenía como objetivo retroalimentar los avances del proyecto piloto en la Sierra Occidental y dirigir una discusión respecto a los elementos y herramientas contempladas para lograr la implementación del en México bajo la figura de “Paisaje Biocultural” y las mejoras en marcha del proyecto piloto. Estuvieron presentes representantes de la CONANP federal, regional y local, representantes de la AFD México, el equipo del proyecto piloto, representante de ENDESU, representante de la CONAFOR federal, representante de la SEMADET, representantes de las consultorías GITEC, SOMOS, y TNC, así que representante de la Embajada de Francia. El ejercicio fue facilitado por el equipo del CEMCA/MNHN. En la primera parte del taller, se expusieron tres presentaciones en cuanto a la figura Paisaje Biocultural: una por parte del proyecto piloto, enfocándose en los retos que enfrentan en campo para la implementación del proyecto, la segunda por parte del equipo CEMCA/MNHN sobre el diagnóstico de gobernanza y las estrategias de implementación del proyecto piloto, y la tercera en cuanto a la propuesta institucional de “Paisaje Biocultural” por parte del representante de TNC.

## **II. Diagnóstico de gobernanza de los recursos naturales: un análisis de la región Sierra Occidental por sectores pertinentes**

El diagnóstico de gobernanza presentado aquí tiene el objetivo de analizar la pertinencia de la figura “Paisaje Biocultural” inspirado del modelo francés de PNR tanto sobre la idea de la implementación de una gestión concertada del territorio para una conectividad biológica que sobre la coexistencia funcional de las entidades públicas existentes y de los usos económicos y sociales de la biodiversidad, específicamente en la zona del proyecto (actividad 5.1.1 del Proyecto FFEM).

Los datos recolectados y analizados se presentan en dos ejes. Primero, lo que es el diagnóstico territorial, es decir la descripción de los actores presentes, sus actividades, y sus retos. En segundo lugar, se describen las estrategias de implementación del proyecto piloto, y su integración en el paisaje institucional regional. La tercera parte del diagnóstico articula el análisis de la gobernanza local con la propuesta institucional de Paisaje Biocultural establecida por la consultoría

de TNC (Graf-Montero et al., 2015). En efecto, identificamos en esa propuesta tres principios que sostienen la nueva figura de ANP “Paisaje Biocultural”:

- El objetivo: “la figura “Paisaje Biocultural” para promover el desarrollo económico rural y sustentable”
- El dispositivo: “la figura “Paisaje Biocultural” manejada por un programa de gestión territorial y gobernado por una instancia de toma de decisiones de carácter mixto”
- El modo de adhesión y de difusión: “La figura “Paisaje Biocultural” como nueva categoría de ANP de carácter voluntario, bajo el modelo de “paisajes protegidos” – categoría V de la UICN”

A través de los datos obtenidos mediante nueve meses de trabajo de campo en la zona de la Sierra Occidental, proponemos alimentar esos conceptos con la realidad de la zona contemplada para el proyecto piloto. Tiene el propósito de vincular la propuesta y el proceso institucional de la figura “Paisaje Biocultural” con el proyecto piloto “Paisaje Biocultural Sierra Occidental” y de apoyar la implementación y el logro de cada uno.

## 1. Panorama general de la zona

### a. *Historia*

La parte occidental de México cuenta con unas de las zonas las más desarrolladas y prósperas del país, gracias a una transición agrícola e industrial importante durante la segunda mitad del siglo XX. Su situación geo-climática se traduce localmente por una alta diversidad biológica y productiva.

Región de antiguas y ricas culturas prehispánicas (Hers, 2013), pero también de larga implantación hispánica (Ávila, 1994), el Occidente de México se caracteriza por un bajo número de comunidades indígenas. La Sierra Occidental, región montañosa del estado de Jalisco – situado al este entre su capital, Guadalajara, y al oeste, el centro turístico costero de Puerto Vallarta – está poblada por poblaciones criollas y mestizas. Esta información tiene una importancia desde el punto de vista de los conocimientos antropológicos, ya que la investigación en antropología social y cultural sobre las poblaciones rurales no indígenas es deficiente, en México en



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

general y en el Occidente específicamente<sup>4</sup>. Además, se dispone de pocas fuentes históricas para cualificar las poblaciones de la zona. Por lo tanto, aparece que la búsqueda de metales preciosos fue el motivo al origen de la rápida implantación de los españoles en la zona. La abundancia de los recursos naturales en estos espacios diseñó la organización socio-espacial del territorio alrededor de pequeños ranchos cuya mayoría desapareció al final de la explotación minera (Ávila Palafox y Llerenas, 1998).

#### b. *Acercamiento cultural*

La región de la Sierra Occidental es una zona de ganadería extensiva de bovino, que tiene su origen en la conquista española y cuya población, como en el resto del estado de Jalisco, se ilustra por una estructura social y una cultura específica, la de los *rancheros* (Baisnée, 1989 ; Barragán et al., 1995 ; Deraga, 2009 ; Martínez y Gerrtisen, 2007 ; Shadow, 1994). Se articula con actividades agropecuarias, basadas sobre una tenencia de la tierra particular a la zona : donde la mayoría de las localidades rurales en México se estructuran sobre ejidos (tenencia « social » o « comunitaria » creada después de la revolución) y comunidades indígenas, como en las regiones de los Altos de Jalisco o la Sierra de Manantlán, la Sierra Occidental se comparte por mitad entre ejidos (y unas comunidades sobre estatuto indígena) y pequeñas propiedades privadas (hasta asociaciones de propiedades, traduciéndose por amplias propiedades) (Sandoval Echauri y Corona Vallejo, 2006).

A pesar de una agricultura de renta mecanizada, dependiente de los insumos químicos que se desarrolla en los valles de la zona, la agricultura de autoconsumo desarrollada en las localidades rurales queda bastante viva. La producción de maíz de temporada se articula a la ganadería extensiva de bovinos y transformación de productos derivados (carne y leche). Al este de la región, en los llanos de Mascota, Talpa de Allende e Atenguillo, la ganadería es una actividad económica importante que se traduce por una especialización fuerte de las tierras y de sus propietarios. Por lo tanto, la mayoría de los habitantes de las localidades rurales en la totalidad de la zona posee cabezas de ganado, manejados como capital material y productores de subsistencia básica de la alimentación cotidiana - además del uso del fertilizante por

---

<sup>4</sup> Esta declaración hace eco a las palabras de Shadow (1994:161): "Debido a un conjunto de factores (...) así como a una fuerte dosis de romanticismo y al afán por lo exótico que suelen caracterizar a los etnógrafos, la antropología mexicana se ha desarrollado como el estudio de las comunidades indígenas. (...) ha tenido la consecuencia negativa de haber dejado de lado la investigación de grandes sectores de la población nacional: los pueblos de origen criollo y mestizo »

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

el libre pastoreo en las parcelas después de la cosecha. Se aplica a la leche una gran variabilidad de modos de transformaciones, que ofrecen números productos como crema, quesos secos y frescos (panela, adobera, jocoque, requesón, etc.). Esta zona es localmente y regionalmente reconocida por sus quesos artesanales por parte de los visitantes como de sus habitantes, aunque su reputación no alcanza el nivel nacional (Cervantes Escoto y Villegas de Gante, 2012).

En paralela, numerosas actividades se desarrollan en los ecosistemas forestales que dominan la zona (80% del territorio). Desde los años sesenta, estas actividades del entorno forestal se asocian con el desarrollo de la extracción de productos leñosos, técnica y científica, cuya comercialización se basa sobre varias especies del género *Pinus*: *Pinus douglasiana*, *P. demoniana*, *P. ocarpa*, *P. montesuma*. La silvicultura es actualmente una de las actividades económicas dominantes en la zona, hoy clasificada como prioritaria en torno a la reactivación de la actividad forestal por la CONAFOR. Existe una explotación ilegal de la madera en los ecosistemas forestales tropicales de la zona (Talpa de Allende y San Sebastián del Oeste) relativo a especies como el Tampiricán (*Dalbergia congestiflora*) o la Parota (*Enterolobium cyclocarpum*). También se desarrollan otras actividades en los espacios boscosos como la recolección y cultivo de productos forestales no maderables (frutas silvestres, leña, casería, etc.), que son muy presentes en la vida cotidiana de las poblaciones rurales pero cuya valorización económica se queda bajo.

La región de la Sierra Occidental es una zona de emigración desde los años cincuenta, lo que se traduce en una tasa de crecimiento negativo de la población hasta los años 2000. Estas migraciones, principalmente hasta Estados Unidos pero también hasta ciudades como Puerto Vallarta o Guadalajara, tienen incidencias importantes en la vida cotidiana de las localidades rurales de la región, de sus actividades, y de su "identidad": las transferencias de dinero permiten asegurar la reproducción social a través de la continuidad de las actividades económicas citadas arriba.

Además, la Sierra Occidental es una región de una fuerte frecuentación de peregrinos, por la presencia de una virgen a Talpa de Allende, particularmente ancestral y famosa, que produce lo que se llama un "turismo religioso" (Fernández 2012). También se desarrollan otras formas de turismo calificadas de "alternativas" desde Puerto Vallarta en la parte occidental de la región.

#### *c. Problemática regional en términos de gobernanza y usos de los recursos naturales*

En vista de los objetivos del proyecto, lo cual quiere integrarse con la dinámica actual de la gestión de los recursos naturales para su desarrollo concertado, se propone centrar nuestra atención sobre tres sectores económicos y de acción pública, es decir el sector de la agricultura, por su importancia económica pero más que todo, cultural; el sector forestal, por su creciente importancia económica y los retos que presenta su articulación con objetivos de conservación, y el sector turístico, lo cual abarca todo los retos de desarrollo de la región citados arriba. Proponemos agregar en nuestro análisis el sector de la conservación, considerando los intereses del proyecto piloto. Será para comprender la diversidad de los puntos de vista e intereses de cada uno de los actores involucrados en estos temas, y analizar su relación ellos en el espacio de la gobernanza actual de los recursos naturales. Este trabajo tendría como objetivo proporcionar el equipo operativo del proyecto piloto FFEM un conocimiento profundo de la dinámica de la gobernanza de los recursos naturales en el área desde una perspectiva global e integrada.

## 2. Un análisis por sectores de acción pública

### a. *El sector forestal*

#### Descripción general

Según el Estado de Jalisco (Estado de Jalisco, Plan regional de desarrollo 2030 – Región Sierra Occidental), la región administrativa de la Sierra Occidental es cubierta al 50% de vegetación boscosa, en la cual los municipios de Mascota y Talpa de Allende representan más del 50% de esta extensión forestal. Así, la región ocupa la primera posición a dentro del Estado en términos de importancia del sector, lo que incluye también la transformación de la materia primera ya que la zona concentra una cuarta parte de los aserraderos del Estado. La actividad forestal incluye tanto actividades de mantenimiento de la cobertura forestal (pagos por servicios ambientales, brigada de incendios, etc.) que de extracción de productores forestales maderables y no maderables (los bajo permiso siendo el carbón y los agaves silvestres) y su transformación.

#### Actores activos del sector

El sector forestal es el sector con el número más importante de actores y lo más organizado. Cuenta con una gran variabilidad de actores en su cadena operativa: los propietarios de los terrenos, que son representados por las empresas de propietarios privados, propietarios privados individuales y ejidos, empresas de producción y de

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

transformación (viveros y aserraderos de varios tamaños), así que todos los actores institucionales que se dedican a la regulación de las actividades forestales.

En este último, la CONAFOR federal y estatal son los actores centrales quien, mediante las políticas públicas y apoyos que promueven, regulan la zona en términos de usos de los bosques (madera y otros productos no maderables). Aseguran la legalidad y la viabilidad de los procesos de producción así que de la buena salud de los ecosistemas forestales. Los procedimientos legales para la explotación y la transformación de los productos maderables y no maderables son vigilados administrativamente por la SEMARNAT, ya que la PROFEPA se encarga teóricamente de la vigilancia en el campo. Los técnicos forestales son los que son en contacto directo y seguido con los propietarios de los terrenos. Estos técnicos forestales son certificados por CONAFOR y se agrupan en varios “despachos”, lo más importante siendo la Consultoría Ambiental A.C., basado en Mascota. Existen también dos otras organizaciones de ingenieros forestales prestadores de servicio: Vallarta Ambiental, que tiene su sede en Puerto Vallarta; y la Consultoría Interdisciplinaria, que tiene su sede en Guadalajara. Existen también varios ingenieros forestales individuales. Los ingenieros son representados a dentro de una asociación civil, el Colegio de los Ingenieros Forestales. Promueven las políticas públicas y los apoyos de la CONAFOR y se encargan de implementar planes de manejo de los predios en términos de administración y de operación.

La actividad forestal es también el tema de acción de otras instituciones como la SEMADET, la cual por ejemplo implementa programas de lucha contra los incendios forestales (brigadas, calendario de quemas agrícolas junto con la CONANP, la JISOC, y los municipios). El sector forestal es también del interés de las dependencias públicas que intervienen en el área del desarrollo rural.

Los propietarios de los bosques que desarrollan una actividad forestal legal y regulada se distribuyen entre propietarios privados y ejidatarios. Son representados por una organización civil, la Unión de Silvicultores de la Sierra Occidental de Jalisco. Organiza el Consejo Consultivo Forestal cada mes, que se integra a Consejo Forestal Regional (COFOR), organizado por la CONAFOR en lo cual son representados por mitad actores de la sociedad civil y actores de la acción pública. Sin embargo, esta asociación integra solo una parte de los propietarios: los ejidatarios enfrentan dificultades para asistir y sentirse legítimos a las reuniones ya que los representantes oficiales de estas asociaciones son los grandes propietarios.

#### Retos y oportunidades identificados

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

Es reconocido en el sector forestal que los dueños de los terrenos no son iguales adelante los apoyos públicos del sector forestal. Los técnicos forestales, remunerados por superficie certificada, son más dispuestos a trabajar con grandes propietarios y ejidatarios que tienen terrenos contiguos. Genera un desarrollo de la actividad forestal diferenciado entre los pequeños propietarios de una parte, y de otra parte los ejidos y grandes propietarios.

Desde la perspectiva de los administradores (CONAFOR, técnicos forestales) y de los grandes propietarios de la zona, la región tiene mucho potencial productivo. Opinan que los bosques bajo manejo podrían extenderse y que el proceso de transformación de la madera es insuficientemente desarrollado. Estiman que las limitaciones mayores del desarrollo del sector son la baja “aceptación social” de la actividad de extracción forestal, las plagas, los incendios forestales así que la insuficiente capacitación de muchos propietarios. Las dos últimas causas son imputadas a los ejidatarios y los pequeños propietarios, por lo que llaman su “cultura campesina” o la “falta de cultura forestal”. Según ellos, los campesinos desarrollan actividades agrícolas en detrimento a lo forestal (ej.: las quemas agrícolas).

El desarrollo del sector forestal no se puede concebir sin los ejidatarios, quienes representan una gran parte de ello y canalizan importantes apoyos para fomentar la productividad de sus bosques y la creación de utilidades para los habitantes, mediante la implementación de procesos de transformación. Por lo tanto, este proceso vincula muchas dudas en cuenta a las capacidades administrativas de los ejidatarios para llevarlo. Las críticas hechas a contra de los ejidos son compartidas por la mayoría de los actores que intervienen en el manejo de los recursos naturales.

Los ejidos, por su lado, cambian sus prácticas agrícolas y se integran más y más al sector forestal. Son motivados para desarrollar el sector, pero justifican sus dificultades para manejar sus actividades forestales a problemas internos en la comunidad. Los pequeños propietarios forman un grupo heteróclito ya que no todos desarrollan una actividad forestal con el apoyo de los demás actores del sector. Sin embargo, mucho de ellos tienen una visión diferente del sector forestal ya que consideran que son en contacto con las instituciones públicas no tanto para apoyarlos en su actividad si no para solo vigilar y controlarlos.

Se puede percibir una brecha de comunicación entre los actores del sector. Más que todo, los conflictos de interés se ubican en los grandes propietarios que influyen mucho la política forestal de la zona. También se destacan los discursos negativos sobre los habitantes de las zonas rurales (ejidatarios y pequeños propietarios) que vinculan las instituciones del sector, las cuales promueven apoyos a solo una parte

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

de los propietarios. Finalmente a dentro de las comunidades y particularmente de los ejidos, existen conflictos de poder internos creados por la llegada de esta nueva fuente de dinero que representa el desarrollo del sector forestal.

En términos de oportunidades del sector, el Estado de Jalisco menciona, a pesar de un desarrollo desordenado de la actividad forestal, un potencial de extracción y transformación sustentable importante. Los administradores y los grandes propietarios comparten esta opinión. Conciben su actividad como una forma sustentable de aprovechar los recursos naturales, además que ya unos predios son reconocidos bajo certificación sustentable nacional e internacional.

#### **b. *El sector agrícola***

##### Descripción general del sector

En la región Sierra Occidental, 28.9% de la superficie total es de uso agropecuario (Estado de Jalisco, Plan regional de desarrollo 2030 – Región Sierra Occidental).

Al margen de una agricultura de autoconsumo bastante viva en la zona, existen llanos a la frontera de las ciudades y de las carreteras importantes donde se lleva a cabo una agricultura de riego, mecanizada, y subsidiada, como actividad productiva de renta generando muchas utilidades. Según el Estado de Jalisco (ibíd.), 73% del valor de la producción de las actividades pecuarias se encuentra en la cadena productiva de bovinos de carne, en los cuales los municipios de Talpa de Allende, Mascota y Guachinango tienen la participación la más importante. También se debe de considerar la producción de bovino lechero ya que participa al 16% de la actividad agropecuaria. La mayoría de los sistemas ganaderos son de doble propósito (carne y leche), ya que la producción de leche y de sus productos transformados en tiempo de secas permiten a las familias ganaderas y otros actores de valorar la producción de leche, encima de su producción de carne. Los productos lácteos encuentran éxito en las ciudades por los habitantes de la zona y los turistas. Muy vinculado a la cría de ganado bovino esta la producción de maíz híbrido y de forrajes como alimentos. Aparece una diversidad de estrategias de alimentación del ganado y así del usos de las tierras agrícolas y boscosas según las condiciones del paisaje, la disponibilidad de tierra y la función del sistema (para más información acerca del sistema productivo bovino en la región, ver el estudio de F. Leparquier en el capítulo siguiente). En este marco, la mayoría de los esfuerzos gubernamentales se enfocan en las producciones de maíz y la cría de ganado bovino, y en menor proporción sobre la producción de frutales (gayaba, café, aguacates por su

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

importancia comercial creciente), hortalizas (chile poblano, jitomate, frambuesas); forrajes (cebada, garbanzo, avena), y cereales como el arroz y el trigo. La mayoría de esos productos se exportan hacia Guadalajara y Puerto Vallarta, y para unos cultivos, hasta Estados Unidos y Japón.

En las localidades rurales de la zona, las producciones de maíz y de ganado bovino son también los más importantes, ya que la producción de maíz es el alimento de autoconsumo primario y que el ganado bovino es una forma importante de capitalización. También se debe de considerar que los productos derivados de la leche (quesos frescos y secos, crema, etc.) son alimentos importantes en la dieta regional. Esos dos productos son fuertemente vinculados e integrados en la actividad agrícola familiar y de renta porque la siembra de maíz produce directamente e indirectamente tanto alimentos humanos (elotes, mazorcas para el nixtamal) que animales (ensilo, maíz molino, rastrojo, pastura espontanea). El sistema maíz-bovino se mantiene también gracias a la producción de pasto (garbanzo, avena, rhodes, etc.) y al silvopastoreo en tiempos de lluvia (julio-diciembre). En las localidades rurales, la mayoría de los propietarios de los terrenos agrícolas son los que trabajan sus parcelas, pero existe también trabajo remunerado (salario al día o en producto final). En el tipo de agricultura que se desarrolla en las localidades rurales, la producción de maíz resulta ser muy poco rentable, ya que la venta del producto (maíz o ganado) es casi integralmente usado para reembolsar la compra de los insumos necesarios (semillas, agroquímicos). La cría de ganado caprino y la pesca quedan actividades de muy pequeña escala, y en la mayoría de los casos, integradas en la economía familiar.

También existe una producción frutícola, particularmente la producción de guayaba y de café, “participando con el 42% y 16% respectivamente de la producción del estado” (Estado de Jalisco, Plan regional de desarrollo 2030 – Región Sierra Occidental). **La producción de café** se desarrolla en las partes tropicales de la zona (el sur de Talpa de Allende y en el municipio de San Sebastián del Oeste), bajo cobertura forestal. Los sistemas de producción desarrollados en cada zona son muy distintos. En Talpa, es un sistema de agroforestería con un mercado regional y nacional, con una valorización comercial muy variable. Se vende para multinacionales para transformación en café soluble como para los peregrinos de Talpa de Allende como un producto regional. En San Sebastián del Oeste, es un sistema de producción en “jardines” que encuentra la mayoría de sus consumidores en los turistas que vienen desde Puerto Vallarta.

#### Actores activos del sector

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

El sector agropecuario representa un sector fundamental en la zona, tanto en términos económicos que culturales. Ese sector agrupa entonces a una gran variabilidad de actores, desde pequeños y grandes propietarios, ejidos, empresas de producción y de transformación, dependencias federales y estatales, estructuras educativas, asociaciones civiles, etc.

La SAGARPA es el actor de regulación de la actividad agropecuaria. La zona considerada hace parte del Distrito 3 de Ameca de la región “Sierra y Valles”, contando con dos CADER: el CADER 17 de Mascota, que abarca los municipios de Mascota y San Sebastián del Oeste, y el CADER 18 de Talpa de Allende que abarca los municipios de Talpa de Allende y de Atenguillo. La SAGARPA asuma el papel de crear enlaces con los agricultores y ganaderos y tramitar los apoyos, los cuales son dirigidos a la producción como a la conservación (autoconsumo). También intervienen directamente en el sector otras dependencias como la SEDER, la institución estatal que se dedica al desarrollo rural, la SEDATU, la institución federal que se encarga de la tenencia de la tierra, y la CONAGUA, la institución federal que maneja el tema del agua, y más particularmente el riego. Son los técnicos e extensionistas de estas dependencias que aseguran el vínculo con los productores, promoviendo los programas públicos a los agricultores.

El CBTa 31 de Mascota, además de proveer bachillerato en ciencias agrónomas, también participa de manera importante en la actividad agropecuaria ya que compra y transforma la leche en quesos cocidos (queso tipo Oaxaca). Genera una dinámica ganadera particular en sus alrededores: muchos productores de ganado se dedican a la producción de leche ya que tienen un mercado seguro y cercano con el CBTa. En el sector educativo, la región cuenta con otra institución: el Tecnológico de Mascota, lo cual propone una carrera de ingeniero en innovación sustentable agrícola desde 2014. Participa en la producción agrícola mediante la organización de diferentes actividades y la participación de sus estudiantes en las empresas agrícolas de la zona.

También interviene el sector de manera más esporádica la JISOC, por ejemplo a través del programa “campo limpio” que implementó con la SAGARPA un proyecto sobre la recolección de los envases de agroquímicos.

En términos de organización de productores, las asociaciones ganaderas de cada municipio son las organizaciones civiles del sector agropecuario las más importantes. Agrupan a la mayoría de los productores agropecuarios ya que la inscripción es obligatoria para poseer ganado. Aseguran servicios de facturación para la compra y la venta de ganado, ofrecen sus instalaciones para la reproducción, organizan campañas de vacúnos y varios eventos festivos y culturales alrededor de



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

la ganadería. Por lo tanto, la participación activa de estas asociaciones es llevada a cabo por grandes propietarios de tierras y ganaderos importantes.

Los productores de café cuentan con diferentes cooperativas, las cuales son integradas por su mayoría por los miembros de una familia. Existe una Unión Regional de Cooperativas de productores cafetaleros Jaliscienses, basada en el municipio de Talpa de Allende, creada para apoyar a las cooperativas en términos de poder de negociación con los compradores. Según los actores entrevistados, esta Unión asegura ahora solo un papel de prestador de servicio de transformación a los productores que lo desean.

La producción de frutales y derivados cuenta con una asociación de productores de gayabas, los cuales se juntan para cuestiones de apoyo técnico y de programas específicos.

También en este sector existe una cantidad importante de actores privados, a pesar de los propietarios: bancos rurales, compañía de seguros, vendedores de semillas y de agroquímicos, compradores, etc.

#### Retos y oportunidades identificados del sector en general

Las problemáticas en cuanto al desarrollo del sector agrícola se pueden sumir en varios puntos, desde aspectos muy generales y comunes a muchas partes del país a aspectos específicos de la región. Los más comunes son:

- **Manejo de los recursos:** en este marco, se identifica problemas de plagas, específicos a cada cultivo, pero también problemas regionales como la cuestión del manejo del riego, lo cual proviene por ejemplo de la Presa Corrinchi que tiene 50% de fugas. Los actores encontrados nombran también como factores limitantes al desarrollo de su actividad cuestiones de extensión de tierras, ya que por ejemplo, la división de las propiedades fue disminuyendo la proporción de ganaderos.
- **Mercado de los productos:** los actores encontrados notan una falta de acceso a los mercados, primero por el aislamiento de la zona, pero también por los precios de compra bajos y precios de insumos caros, y así deploran el control ejercido por unos empresarios e intermediarios, que nombran "coyotes". En este mismo sentido, indican también el problema de la informalidad de los productores y transformadores, lo que participa a una falta de valorización de los productores e una inseguridad económica importante.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

- **Gobernanza y organización del sector:** los representantes institucionales del sector agrícola en la región deploran el papel disminuido de la SAGARPA desde los años 90, lo que según ellos participio en una visión y la implementación de un manejo restringido de los recursos naturales. También notan una falta de organización de los agricultores por una falta de confianza con las instituciones, una “cultura” individual, una falta de visión a lo largo plazo y una falta de capacitación.

Considerando dificultades específicas a los cultivos de la zona, se nota retos en:

- **La reproducción y plantación de lechuguillas** (*Agave maximiliana* y *Agave inaequidens*) no encuentra tanto éxito como esperado, ya que el proceso de domesticación, es decir sembrado en parcelas, no está bien controlado. Además, el producto transformado, el destillado de agave llamado “raicilla” no tiene las demandas esperadas en términos de exportación. Se señala una producción de Agave azul (*Agave tequilana W.*) en el municipio de San Sebastián del Oeste en parcelas en reconversión lo que genera muchas dudas, el precio del producto siendo muy inestable.
- **La producción de chile poblano** en los llanos del municipio de Mascota encuentra serios problemas de plagas, además que genera una fuerte contaminación del agua.
- **El cultivo del café bajo sombra** en lo cual unas localidades del municipio de Talpa de Allende son muy dependientes, se encuentra en una situación difícil ya que el clima no fue favorable esos últimos años y que llegó una plaga que no se puede controlar. Para muchas familias de esa zona este cultivo es la única fuente de ingreso;
- Se señala una fuerte inversión en **el cultivo del aguacate**, tanto en las estrategias individuales que empresariales – lo que también genera muchas dudas alrededor de su desarrollo como cultivo intensivo.

Se debe de señalar que la deforestación o la degradación de los bosques o espacios boscosos por las quemas agrícolas o el silvopastoreo no son problemáticas mencionadas por los actores de ese sector. Por lo tanto, indican que esas prácticas causan problemas de erosión que han tratado de cambiar otros actores de la región.

*c. El sector turístico*

Descripción general del sector

El sector turístico es un sector bastante presente y rentable en la zona considerada. Cuenta con diferentes formas de turismo, fuentes de turistas y según sus actores, mucho potencial para su desarrollo.

Existen dos tipos de turismo. Lo más importante es el turismo religioso en Talpa de Allende para la visita de su famosa Virgen. Sin estadísticas formales, se cuenta que son más de tres millones de peregrinos que van a pagar mandados a la Virgen cada año, en temporada de Semana Santa por su mayoría, pero también alrededor de las fechas importantes del calendario católico. Es un turismo regional, proviniendo de varias rutas, la más importante e oficial (oficializada por el Estado de Jalisco) siendo la de Ameca. Es un tipo de turismo considerado como popular, con infraestructuras básicas, a veces hasta consideradas con falta de higiene. En efecto, por la mayoría de los peregrinos, se trata de un “sacrificio”, caminar a raíz, dormir en el piso, etc., y lo más difícil es el viaje, mejor será la recompensa. Las infraestructuras implementadas a lo largo de las rutas usadas por los peregrinos por su mayoría no son oficiales y de carácter semi-permanentes, llamadas “ramadas” (en referencia que son hechas de ramas de encino o roble). Son manejadas por habitantes vecinos de las rutas, lo cuales ofrecen servicios de comida, hospedaje, baños, etc. A pesar de la actividad turística en sí, hay que considerar la importante actividad económica que genera el peregrinaje todo el año (tianguis, venta de productos regionales como el café, el rollo de gayaba, etc.) en el municipio de Talpa de Allende pero también en los municipios que cruzan las rutas de los peregrinos (Mascota y Atenguillo).

El segundo tipo de turismo es un turismo rural, que se basa sobre el aprovechamiento de la riqueza cultural (haciendas, casas rurales, minas, arquitectura, etc.) y natural (cascadas, bosques, etc.) de los municipios de Mascota, Talpa de Allende y San Sebastián del Oeste. Es un turismo regional, en proveniencia de las ciudades cercanas como Guadalajara, nacional e internacional, ya que la zona se encuentra cerca del centro turístico balneario de Puerto Vallarta. Por este último, el municipio de San Sebastián del Oeste es lo más desarrollado en este tipo de turismo, que cuenta también con actividades “eco turísticas”.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

#### Actores activos del sector

El sector turístico cuenta con pocos actores colectivos. Se encuentran en la zona unas asociaciones de prestadores de servicios: una asociación de hoteleros en Talpa de Allende, una asociación de productores en el parador turístico de Mascota, y una asociación de prestadores de servicios turísticos en San Sebastián del Oeste.

El SECTUR es la dependencia estatal que desarrolla la política pública sobre las actividades turísticas. A pesar de que su discurso oficial y la promoción institucional se hacen en favor del turismo sustentable, los actores turísticos lamentan que los apoyos y la visión estratégica se siguen haciendo a favor del turismo convencional.

Los municipios juegan un papel importante en el desarrollo y el manejo del sector turístico, además que tres de los municipios de la Sierra Occidental son calificados de "Pueblo Mágico". Es en septiembre 2015 que Mascota y Talpa de Allende tuvieron el nombramiento Pueblo Mágico, lo cual tiene el objetivo valorar un turismo rural mediante programas de conservación y de rehabilitación de la cultura local (historia colonial, gastronomía, arquitectura...).

#### Oportunidades y retos identificados frente al desarrollo del sector

Los actores entrevistados del sector turístico, públicos y privados, destacan diferentes puntos para lograr el desarrollar del sector.

De una manera general, existe una paradoja al nivel de la política pública, ya que existe una verdadera demanda en turismo alternativo, la cual representa el segmento que cuenta con la mejor potenciación de generación de ingresos, pero que la política pública federal enfoca sus dispositivos en un perfil de turística más clásica.

Los actores del sector turístico destacan también el problema de la cooperación y de la organización de los actores alrededor de la acción colectiva, lo que es vinculado con una forma de desconfianza si no de sospecha en cuanto a las instituciones públicas. Si el nombramiento de los municipios de Mascota y Talpa de Allende como "Pueblo Mágico" fue la oportunidad de tratar de organizar los actores privados alrededor de la iniciativa municipal, las dinámicas parecen diferentes en cada municipio ya que en unos, los prestadores entrevistados se quejan de la opacidad del proceso.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

En términos más específicos, la cuestión de la regulación de las actividades turísticas es un reto importante para los actores entrevistados. En primer lugar, se trata del turismo “masivo” del peregrinaje a Talpa de Allende, considerando retos como la falta de infraestructuras en cuanto a la limpieza e higiene, lo que genera problemas de contaminación como de salud. Sin embargo, el SECTUR está trabajando en una ruta oficial de peregrinaje, “la Ruta del Peregrino” para ofrecer infraestructuras más adaptadas. Existe también una cooperación entre el personal de los ayuntamientos, la seguridad pública, médicos y Ángeles azules para asegurar la seguridad física de los peregrinos.

En segundo lugar, mencionan las actividades turísticas en cuanto al aprovechamiento directo de los recursos naturales, como las actividades de senderismo, de ciclismo, etc. El evento lo más citado en este marco es el famoso “Vallartazo”. Es un evento organizado en septiembre de cada año en lo cual participan miles de cuadri-motos que se pasean en las sierras y los predios boscosos de los propietarios de la zona. Aunque hubo acuerdos sobre rutas oficiales, los prestadores de servicios turísticos denuncian el daño al medio ambiente y la ausencia de derramas económicas. Unos actores se oponen a la eventual supresión del evento, y relativizan la posición descrita arriba ya que para unos actores específicos, la organización del “Vallartazo” queda una fuente de ingresos importante.

Si todos los actores proyectan el sector turístico como una fuente de desarrollo con mucho potencial en la región, nombran también los riesgos de aprovechamiento de la actividad y de las utilidades creadas por parte de los grandes operadores turísticos, en perjuicio a la población local. Actividades de capacitación de guías locales y de certificación del ayuntamiento son ahora en curso para que los mismos pobladores pudieran desarrollar la actividad turística.

Por fin, la otra desventaja que deploran es el problema de la imagen de inseguridad que tiene la región.

#### **d. *El sector ambiental***

##### **Descripción general del sector**

El sector de la conservación es un sector de acción pública que tuvo una inversión pública importante desde los últimos 15 años para implementar Áreas Naturales Protegidas en la región, conservando y protegiendo la biodiversidad.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Dicha “naturaleza” y “biodiversidad” se encuentra según los actores en las selvas tropicales de la zona (norte y oeste de la zona) y los bosques templados, lo cual se representa por fauna silvestre (jaguar, venados), flora endémica (*Abies guatemalensis*, *Pinus Jaliscana*, orquídeas silvestres) y ecosistemas particulares (bosque de niebla, bosque de maple). La cuestión de los flujos de agua que abastecen la ciudad de Puerto Vallarta es central, lo cual se caracteriza en términos de argumentación en la promoción del pago por servicios ambientales hidrológicos.

En este marco, se intentaron desarrollar diferentes iniciativas de ANP como un proyecto de Reserva de la Biosfera “Jalisco Costa Norte” en los alrededores de Mascota e Atenguillo, una Área de Protección de los Recursos Naturales (APRN) sobre la parte norte del estado de Jalisco y el sur de Nayarit, el único proyecto que se concretizó pero cuyo estatuto y perímetro no están fijados; sobre las montañas de Puerto Vallarta, un proyecto de Reserva de Biósfera « El Edén »<sup>5</sup> y un proyecto de Reserva de Biósfera sobre la cuenca del río Cuale<sup>6</sup>, un Parque Estatal en el bosque de maple de Talpa de Allende<sup>7</sup>, etc.

#### Actores activos

El sector ambiental es representado en la zona del proyecto por un primer núcleo de instituciones/organizaciones homogéneo. No se encuentra en directamente en la zona pero lleva acciones, programas, proyectos o ideas en la Sierra Occidental. Este núcleo es representado por:

- La CONANP de Puerto Vallarta, la cual maneja el Área de Protección de los Recursos Naturales Sierra de Vallejo Rio Ameca. El polígono (no definitivo hasta la fecha) de la APRN incluye el municipio de San Sebastián del Oeste en donde el equipo de la CONANP desarrollan acciones de sensibilización al medioambiente, apoyan proyectos productivos sustentables, y restringen ciertos usos de los recursos naturales. En este mismo marco, en la zona de la influencia de la APNR, la CONANP desarrolla también programas de sensibilización los municipios vecinos.

<sup>5</sup> Ver Telléz-López, J., et al., 2010. Propuesta de Conservación y Desarrollo para las Montañas de Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Mascota, San Sebastián del Oeste, y Talpa de Allende “Reserva de la Biosfera El Edén”. Puerto-Vallarta, México.

<sup>6</sup> Ver Romero Bartolo C., et al, 2013. Análisis socioeconómico de la cuenca del río Cuale, Jalisco, México: una contribución para la declaración del área natural protegida reserva de la biosfera El Cuale.

<sup>7</sup> Ver Vargas-Rodríguez Y.L., et al., 2010. Estudio Técnico Justificativo para la Declaratoria del Parque Estatal Bosque de Arce, Talpa de Allende, Jalisco. Guadalajara, México.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

- La ONG "Nuestra Tierra", la cual también tiene su sede en Puerto Vallarta, ejerce una actividad de lobbying en cuanto a la protección de los recursos naturales, así que actividades de educación y de sensibilización ambiental.
- Los centros de investigación en ecología y biología de la Universidad de Guadalajara, el CUC en Puerto Vallarta, el CUCBA en Guadalajara, y el CUCSUR en Autlán de Navarro. Cada uno cuenta con formación en licenciatura, maestría y doctorados en sus disciplinas, los cuales desarrollan estudios en la zona para informar la biodiversidad de la zona.

Esas tres instituciones e organizaciones es un grupo homogéneo, a parte que tienen los mismos intereses y el mismo modo de lograrlos, tienen una cooperación activa y seguida entre ellos. Juntos, promovieron varias iniciativas de áreas naturales protegidas en la zona de la Sierra Occidental mencionados arriba. También se puede notar flujos constantes de individuos entre esas organizaciones.

Para ellos, la conservación de la naturaleza y de la biodiversidad es un objetivo en sí, en lo cual son personalmente muy involucrados. Todos son aparentemente en acuerdo con la idea de promover el desarrollo humano para lograr la conservación de la naturaleza. Sin embargo, para ellos como individuos así que como integrantes de instituciones e organizaciones con objetivos específicos, la preservación y la conservación de la naturaleza queda la meta prioritaria.

En paralela a este núcleo de actores por lo cual la conservación de la biodiversidad es un eje primordial en su actividad si no el único, existen otros actores que intervienen en el tema de la conservación y de la protección de la naturaleza como:

- la CONAFOR, a través de sus programas de servicios por servicios ambientales hidrológicos, programa vigente y bastante desarrollado en la zona de la Sierra Occidental. En este marco, no solo se integran los encargados de la promotoría de la CONAFOR de Mascota si no también los ingenieros forestales.
- La JISOC, la cual desarrolla actividades de manejo de desechos sólidos y de lucha contra la degradación de los bosques;
- La Secretaría de Medio-Ambiente del Estado de Jalisco, SEMADET, la cual implementa la política ambiental estatal en la zona. Existen dos individuos de la SEMADET en la zona, uno que se encarga de vigilar y evaluar los trámites en términos de medio-ambiente (empresas, propietarios privados), el otro se encarga de la política de desarrollo forestal.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

- Los municipios de la zona, a través de su dirección de ecología.

La cohesión entre los actores mencionados, y más que todo entre el primer núcleo y los demás actores no es ni clara ni evidente. Si existen espacios de encuentro y de negociaciones en espacios de cooperación oficial (por ej. El COFOR donde se encuentran la JISOC, la CONAFOR, la SEMADET y los directores de ecología), la comunicación y la cooperación entre estos actores no es evidente. Uno de las actividades que incluyen a varios tipos de actores mencionados como tales es el tema de la lucha contra los incendios forestal, lo cual incluye: el conjunto JISOC-CONANP-municipios, que implementan calendarios de quemas agrícolas, así que la cooperación de la SEMADET con el sector forestal para el funcionamiento de brigadas de incendios en temporada de seca.

#### Retos y oportunidades del sector ambiental

Según esos actores, la mayor amenaza en la zona de la Sierra Occidental es la actividad minera, la cual fue bastante importante en el desarrollo de la zona en su historia y que está en reactivación en ciertas partes de la zona, en mayor proporción en los municipios de San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende (una de las cinco regiones mineras más importantes del Estado), y en menor proporción en el municipio de Mascota.

La extracción forestal es también considerada como una amenaza a la protección de la biodiversidad, en parte por la extracción ilegal que existe en la zona (en mayoría de madera tropical) pero más que todo por la importancia económica y política de este sector de la zona. En efecto, aun los interlocutores nunca mencionaron los proyectos rechazados de ANP en la zona de la Sierra Occidental, ubican el sector forestal como un aliado *sine qua non* del éxito del futuro proyecto de Paisaje Biocultural. Al mismo tiempo, se unen a las preocupaciones del sector forestal en cuanto a la "cultura campesina" de la región, la cual desarrolla actividades agrícolas en los espacios boscosos (silvopastoreo, quemas agrícolas, extracción de productos no maderables, etc.) que son consideradas como dañosas del medio-ambiente.

Por lo tanto, el reto considerado lo más importante en cuanto al desarrollo del sector de la conservación se ubica en la integración de los pobladores en sus



actividades y de la percepción de sus actividades, ya que muchos de ellos piensan que la conservación solo puede existir a sus expensas.

En menor proporción, el sector de la conservación destaca también dificultades en cuanto al desarrollo de su sector frente a la falta de regulación de las actividades turísticas, más particularmente el turismo “de masa” en los espacios boscosos de la zona como el “Vallartazo” pero también los daños que causan los miles de peregrinos que cruzan la zona.

### **III. Monitoreo social del proyecto piloto “Paisaje Biocultural” en la Sierra Occidental: análisis diacrónico de la implementación del proyecto piloto**

El proyecto piloto se instaló en sus oficinas basadas en Mascota al principio del año 2015, con la totalidad de su equipo permanente, es decir, un coordinador, un administrador, y dos especialistas sobre los temas de la “gobernanza” y “extensionismo de cadenas productivas”, los cuales corresponden respectivamente a las dos herramientas contempladas para la implementación del proyecto piloto en la propuesta de TNC sobre el desarrollo de la figura Paisaje Biocultural, es decir el “plan de manejo territorial” y el “sello/distintivo” de los productos emblemáticos de la región. Siguiendo el objetivo de proponer una discusión sobre la propuesta institucional de la figura “Paisaje Biocultural” por TNC con un análisis de la dinámica de los usos y las formas de manejar los recursos naturales en la zona para apoyar la implementación del proyecto piloto, proponemos en esta parte un análisis enfocada en el seguimiento del trabajo del equipo del proyecto piloto en campo. Se analizan las diferentes estrategias de implementación del proyecto piloto, a través de la descripción de tres secuencias distintas que hemos identificado, las cuales marcan cambios e evoluciones importantes de estrategias de implementación.

#### **1. Secuencia 1: Llegada en la región y primeros acercamientos**

El equipo del proyecto piloto llegó en la zona al principio del año 2015, instalándose en las previas oficinas de la Junta Intermunicipal Sierra Occidental y Costa. Con el objetivo de conocer la zona, sus actores y sus habitantes, el equipo del proyecto trata de acercarse con las localidades rurales de la región, enfocándose en los municipios que tiene visualizados como integrantes del futuro polígono, es decir

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

los municipios de Mascota, San Sebastián y Talpa de Allende. Considerando que la propuesta inicial del proyecto, la Note d’Engagement du Projet (NEP), establecida por el Fondo Francés por el Medio Ambiente Mundial, es bastante ambiciosa, tratan de conocer por medio de estas visitas los retos y las aspiraciones de los pobladores en cuanto a la implementación de un proyecto como el de Paisaje Biocultural en la región.

Cuando llega el proyecto piloto en la zona, el equipo es muy vinculado con actores regionales y estatales como la JISOC y la CONANP de Puerto Vallarta. También está ligado a las instituciones promotoras del proyecto que actúan a escalas distintas como el proyecto LAIF (implementación y capacitación de las juntas intermunicipales de medio-ambiente – CONABIO/CONAFOR) y las oficinas centrales de Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial (SEMADET) del Estado de Jalisco. Es a dentro de este grupo de actores que son reflexionadas las futuras estrategias de articulación del proyecto piloto en campo y la propuesta institucional de figura Paisaje Biocultural. En este marco, trabajan a la comunicación, difusión y vinculación del proyecto piloto con las instituciones locales y regionales (municipios, dependencias regionales) por medio de participación a espacios de discusión y reuniones oficiales (Consejo Distrital, Consejo Forestal, Asambleas de ejidatarios, etc.).

Después de tres meses de integración en la zona, se organizan en marzo 2015 reuniones de presentación del proyecto en cada municipio, llamadas “foros municipales”. Bajo la invitación de los mismos municipios, los foros organizados por el proyecto piloto quieren dar a conocer lo que el proyecto está desarrollando en la zona, y las reacciones de los pobladores y actores de la región. La experiencia de los foros fue un elemento decisivo para adaptar las estrategias de implementación del proyecto. En efecto, las reacciones de los participantes permitieron destacar en parte los retos regionales decisivos en términos de usos y de gobernanza de los recursos naturales, así que recordar al equipo del proyecto los antecedentes del proyecto en la zona y la desconfianza de los actores para participar en una iniciativa de desarrollo rural y de conservación de la biodiversidad por parte del gobierno mexicano.

De una manera general, el equipo del proyecto junto a los promotores institucionales del proyecto reconocieron que la participación a estos eventos fue baja o no representativa, y que los sectores productivos los más potentes tuvieron una actitud de “vigilancia” en cuanto al proyecto piloto.

En Mascota, dos sectores productivos, los raicilleros y los forestales representaban cerca de la mitad de la asistencia, el primero porque fue identificado

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

como un grupo ya organizado de productores y ya se había desarrollado espacios de discusión entre el proyecto piloto y este sector; el segundo por su importancia económica y política en la zona. Las cuestiones y dudas de los participantes alrededor de la presentación del proyecto piloto se enfocaron por muchos de ellas en cuestionar la novedad del proyecto, considerando las experiencias pasadas, así, la expresión de la desconfianza en cuanto a los “proyectos” gubernamentales; así que los intereses del proyecto en esta zona, más particularmente alrededor de la implicación del gobierno francés en el financiamiento del proyecto piloto.

En San Sebastián del Oeste, los participantes fueron más diversos ya que pudieron contar con la participación de habitantes del municipio ya acercados por el equipo de CONANP de Puerto Vallarta. Las cuestiones y dudas de los participantes frente a la presentación del proyecto piloto se enfocaron de una parte en el vínculo entre el proyecto de la CONANP sobre este municipio (el polígono de Área de Protección de los Recursos Naturales Sierra de Vallejo Rio Ameca) y la iniciativa del proyecto piloto; y por otra parte, sobre la articulación del proyecto con la actividad minera, todavía bastante viva en este municipio.

En Talpa de Allende, la participación fue demasiada baja ya que contaba solo con un representante del municipio y unos productores y transformadores de gayabas. Si la falta de participación se justificó por cuestiones de agenda de los habitantes (periodo de romería), se explicó luego de manera interna por relaciones entre actores de la zona, antecedentes vinculados al proyecto piloto.

A partir de esta experiencia, surgió la necesidad de analizar y discutir la adaptación del modelo institucional de Paisaje Biocultural con las realidades de gobernanza como socio-culturales de la zona elegida. Es en este marco se desarrollaron dos talleres de reflexión con el equipo del proyecto y los promotores de las demás instituciones durante el mes de abril 2015. Los participantes destacaron diferentes dificultades para implementar el proyecto piloto, las cuales se centralizaban sobre dos tipos de desafíos:

- La cuestión de la **vinculación institucional y gobernanza interna del proyecto piloto FFEM**, es decir que existe una falta de claridad sobre los otros proyectos “territoriales” que se desarrollan en esta zona e impulsados con los mismos actores (JISOC, CONANP); una falta de vinculación y de retroalimentación entre el proyecto piloto y el proceso institucional de la figura Paisaje Biocultural al nivel federal; y una falta de claridad sobre los medios del proyecto.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

- La cuestión de la **creación de la participación y del impulso de un nuevo modelo de gobernanza de los recursos naturales** en la región las cuales abarcaban dificultades de comunicación del equipo con los habitantes y actores de la zona así que el constato de la heterogeneidad del poder de los diferentes actores de la zona.

A partir de estos retos, se propuso una reflexión sobre el contenido de las herramientas previstas para la implementación del proyecto piloto (órgano de gobierno del PB e instancia ejecutiva y consultiva, carta territorial, distintivo de sustentabilidad), la cual se resume en el esquema abajo (fig. 1).

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016



Figura 1: Resumen de las dificultades encontradas y del contenido de las herramientas del proyecto piloto

## **2. Secuencia 2: integración en el territorio y acercamiento intensivo con los productores**

La segunda secuencia empieza en junio 2015, la secuencia pasada siguiendo las actividades implementadas en términos de integración del equipo y del proyecto piloto en los espacios de discusión regionales existentes y en las localidades rurales.

Es a esta secuencia que el proyecto piloto empieza en organizar sus propios eventos y juntas - aparte de la experiencia de los foros del mes de marzo. A través de esta nueva estrategia, el proyecto piloto se involucra e integra a otros tipos de actores, los más representados siendo los individuales o representantes de grupos de productores. Es durante este periodo que el proyecto piloto se aleja de unos de los promotores regionales institucionales del proyecto como la JISOC y el proyecto LAIF. El primero porque encuentra oficialmente dificultades administrativas para seguir trabajando, el segundo llegando al final de su contrato.

Según las informaciones transmitidas por el proyecto piloto, son 10 juntas públicas que se organizaron por parte del equipo del proyecto piloto entre junio y septiembre 2015. A parte de los dos foros municipales de marzo que tuvieron asistencia, el de Mascota y el de San Sebastián, se cuenta con las cuatros sesiones mensual del "grupo promotor local" de los meses de junio a septiembre, el taller organizado por el equipo de GITEC sobre la definición del distintivo en San Sebastián, una reunión con los extensionistas (sector agropecuario) así que dos reuniones sobre el sector agropecuario. En este marco, son más de 170 diferentes personas que estuvieron presentes, la mayoría proviniendo del municipio de Mascota (65% de los participantes). Fueron representados los sectores de la agricultura, con la participación de los productores de café y de raicilla en específico, así que el sector forestal, de la conservación, del turismo, y el sector académico. En términos de presencia de las instituciones, se cuenta con la presencia de los ayuntamientos, de la CONAFOR, de la CONANP, de la JISOC, y de la SEMADET. En cuanto a la "participación acumulada", es decir los individuos que participan a diferentes reuniones, se puede notar en la figura 2 que fueron 20 individuos participaron a dos, 12 a tres y 10 personas a cuatro o cinco reuniones, como se analiza en la figura siguiente.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

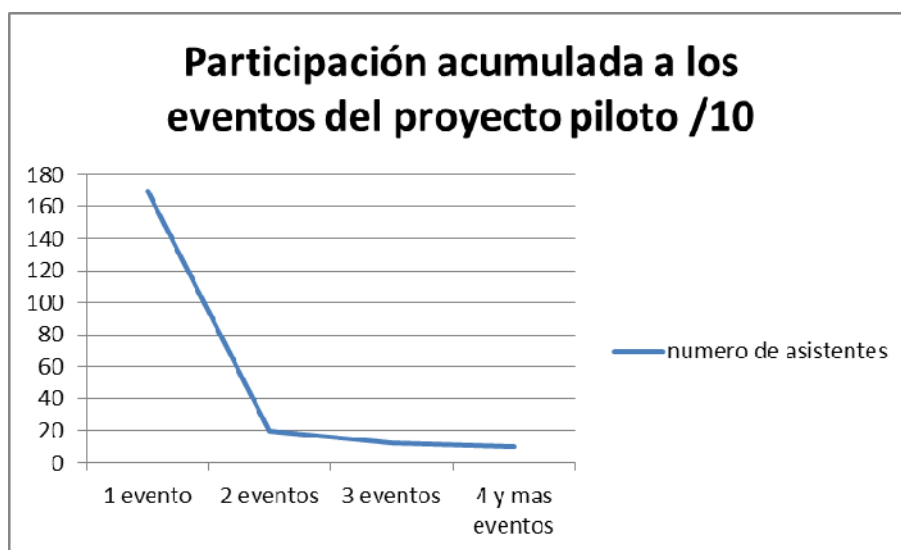


Figura 2: Participación acumulada a las 10 reuniones del proyecto piloto entre marzo y octubre 2015

Con el objetivo de crear una dinámica de participación propia al proyecto se implementa una junta mensual del “Grupo Promotor Local”. Este grupo representa el “órgano provisional creado para promover la participación social y la elaboración de los requerimientos para el establecimiento del paisaje biocultural” (Bezaury Creel *et al.*, 2015). Hasta septiembre 2015, ha contado por mayoría con participación de individuos y representantes de grupos de productores, así que en mucha menor proporción, representantes de las instituciones públicas de la región, con un promedio de 29 personas presentes a las cuatros grupos promotores organizados. Como se puede notar en la figura 3, la cual representa el número de asistentes a los grupos promotores, hubo un crecimiento de la participación en agosto cuando se organizó el tercer grupo promotor. Se explica por la integración de los extensionistas (sector agropecuario) pero también productores de café y de raicilla.

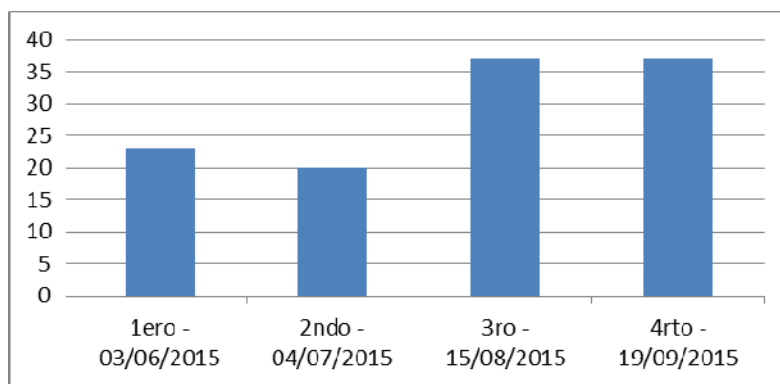


Figura 3: Número de asistentes a las sesiones mensuales del Grupo Promotor Local del proyecto piloto entre junio y octubre 2015

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

El tema principal discutido del grupo promotor fue a propósito de la integración de los sectores productivos en el proyecto piloto, es decir la implementación de un “distintivo” sobre los productos “emblemáticos” de la región. Es en este marco que se discutió la posibilidad de intercambios entre grupos de productores (raicilleros en Guerrero, silvicultores en Veracruz, cafecultores en Oaxaca), así que paralelamente, se firmó diferentes acuerdos con los grupos productivos ya organizados (Consejo Promotor de la Raicilla, Asociación de silvicultores) que dieron lugar a la organización de “mesas de trabajo” sobre cada tema. Sin embargo, en los grupos promotores, también se dedicó mucho tiempo en la presentación del proyecto y de sus objetivos, adaptando siempre el discurso para que sea más entendible y accesible. En efecto, como se puede notar en la figura 4, la participación acumulada a los diferentes grupos promotores a lo largo de los meses no se puede calificar de “seguida”. En efecto, si fueron 48 personas que asistieron al menos a una junta del grupo promotor, son 15 individuos que asistieron a 2 y solo 3 y 2 personas que participaron a respectivamente 3 y la totalidad de las juntas del grupo promotor. Se debe de precisar que este “grupo núcleo” de personas que siguen la implementación del proyecto piloto a lo largo de su participación en las juntas son personas que trabajan de manera individual en la producción de dulces y de galletas.



Figura 4: Participación acumulada de los asistentes a las sesiones mensuales del Grupo Promotor Local del proyecto piloto entre junio y octubre 2015



**3. Secuencia 3: la contratación de promotores locales: una innovación institucional para acercarse de las localidades rurales y promover acciones concretas.**

Es a partir del mes de octubre 2015 que se puede constatar una nueva dinámica en la estrategia de la implementación del proyecto piloto en su territorio, en lo cual se acerca de nuevos tipos de actores como el sector turístico, el sector agrícola, así que los habitantes.

Esta nueva dinámica se explica en parte con dos eventos, el primero independiente del proyecto y el segundo directamente producto del proyecto piloto:

- La nominación de los municipios de Talpa de Allende y de Mascota en el distintivo "Pueblo Mágico" de la Secretaría de Turismo;
- La contratación por el proyecto piloto de cuatro promotores proviniendo de diferentes localidades rurales y municipios.

Los cuatros promotores, si representan una diversidad tanto geográfica que productiva, no fueron elegidos por un proceso de contratación regular si no por relaciones con el equipo del proyecto:

- El promotor de la localidad de la Cuesta (Talpa de Allende) es productor de café, además de representar una de las localidades estudiadas por el equipo del CEMCA/MNHN;
- El promotor de la localidad de Navidad (Mascota) es maestra de kínder, además que recibe los turistas que llegan en su localidad ya que atiende la nevería de la localidad, producto que hace la fama de su localidad, y que representa una de las localidades estudiadas por el equipo del CEMCA/MNHN;
- El promotor de San Sebastián del Oeste ha trabajado en la promoción del sector turístico, tanto en su municipio que en el de Mascota.
- El promotor de Mascota ha trabajado en el CBTa como profesor, además que fue vinculado con muchas de las localidades rurales de la zona por medio de la organización de talleres sobre el tema agrícola.

Mediante la experiencia<sup>8</sup> que cada productor tiene en su sector respectivo y sus vínculos personales con los habitantes y actores del territorio, el proyecto

---

<sup>8</sup> Experiencia en el sentido de « expertise » es decir que los promotores han acumulado un conocimiento local y a la vez tienen un papel de traductor.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

piloto empieza a desarrollar actividades propias como talleres de capacitación de diferentes sectores productivos, organización de eventos festivos para promover los productos de la región, etc. Por el medio de los promotores, hubo también un acercamiento más intensivo con las regiones de vida de cada promotor, es decir: el corredor Santa Rosa-Cimarrón Chico-Navidad-Juanacatlán, en la parte alta de Mascota; la parte sur del municipio de Talpa de Allende; y la parte sur-oriental del municipio de San Sebastián Oeste.

En esta nueva dinámica, el tema agrícola toma un papel creciente en las estrategias del proyecto, ya que aunque es un tema central en la región, la posibilidad de facilitar talleres en el área por medio de un promotor que ya tenía experiencia en este tema permitió al proyecto integrarse en este tema. Por otro lado, se notó un involucramiento creciente del proyecto piloto sobre el tema del turismo, considerando que este sector se volvió en un tema de atención y de inversión particular por parte de los municipios cuando en septiembre 2015 Talpa de Allende y Mascota fueron nombrados bajo el distintivo “Pueblo Mágico”. Se organizó la “mesa de turismo” con el objetivo de crear un espacio de discusión alrededor del tema con los actores de la zona y se planteó la posibilidad de implementar talleres de capacitación de guías en las localidades. En el marco del desarrollo de la actividad turística, se debe de notar que varias instituciones gubernamentales o universitarias ya habían considerado el conjunto de estos tres municipios como una subregión de desarrollo turístico, como el Plan regional de desarrollo 2030 del Gobierno del Estado de Jalisco.

Por otra parte, es también en el marco de este cambio de estrategia que hubo un incremento del trabajo en el tema “cultural”, y más “integrativo”, como la organización de la “cabalgata del paisaje biocultural” en el marco del festival de la raicilla.

#### 4. Mirando hacia el futuro y perspectivas

Concluyendo, a lo largo del año 2015 que se implementó el proyecto piloto de la figura Paisaje Biocultural en la zona de la Sierra Occidental de Jalisco, se trabajó en la creación de un territorio y de una identidad propia para lograr sus objetivos de protección de la biodiversidad.

En este marco, la biodiversidad fue cargada de diferentes valores. En primero y lo más importante, la **biodiversidad como un recurso productivo**, mediante la organización de los grupos de productores de los seis productos identificados como “emblemáticos” de la región. En segundo lugar, la **biodiversidad como un recurso “patrimonial”**, por el medio de la cooperación del proyecto con el

sector forestal y de la adhesión a su visión del manejo de los predios forestales. En tercer lugar, la **biodiversidad como recurso turístico**, promoviendo la organización del sector e interviniendo en cooperación con los municipios. Al final, la **biodiversidad como un recurso cultural**, promoviendo la cultura "ranchera".

#### **IV. La propuesta de TNC frente a los desafíos regionales de la Sierra Occidental: la creación de la identidad regional para la conservación de la biodiversidad**

Con el propósito de apoyar los dos procesos que se desarrollan paralelamente en el marco de esa cooperación bilateral, el proyecto piloto en campo y el proceso de institucionalización de la figura Paisaje Biocultural, elegimos a tres puntos que son formulados en la propuesta de TNC como principios de la figura Paisaje Biocultural para discutirlos con las realidades de gobernanza y de usos de los recursos naturales propios a la región de la Sierra Occidental. En primer lugar, lo que hemos identificado como **el alcance** de la figura, la figura Paisaje Biocultural para promover "el desarrollo rural sustentable", **el dispositivo** del proyecto, la figura Paisaje Biocultural "manejado por un programa de gestión territorial y gobernada por una instancia de toma de decisiones de carácter mixto", y el **modo de adhesión y de difusión** del modelo, es decir el carácter voluntario de una nueva categoría de ANP.

A lo largo de esta parte, presentaremos la propuesta conceptual de estos tres principios, su realidad en la zona elegida del proyecto piloto, y un análisis de lo que el equipo del proyecto piloto desarrolló en campo para lograrlo.

##### **1. La figura "Paisaje Biocultural" para "promover el desarrollo económico rural y sustentable"**

En el documento de TNC sobre la propuesta de implementación de los "Paisajes Bioculturales" como los demás documentos disponibles en el marco del proyecto, la cuestión del "desarrollo económico rural y sustentable" es central si no el objetivo fundamental de la nueva figura. En cuestionarlo de manera constructiva, proponemos presentar y discutir los retos comunes identificados por los sectores activos de la región para el desarrollo de la zona, así que analizar las acciones llevadas a cabo por el equipo del proyecto piloto para su logro.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Los sectores productivos y de acción pública entrevistados, el sector forestal, agrícola, turístico y el de la conservación, si destacan retos propios al desarrollo de su actividad (ver II.2 de este informe), apuntan también desafíos comunes en cuanto al desarrollo de su región, que se pueden sumir en diferentes puntos.

- Una problemática de **mercado**: en este marco, son los sectores productivos propiamente hablando que lo mencionan. El aislamiento de la zona no permite acceder a los mercados apropiados, lo que causa el aumento de los precios de compra en la zona y baja los de venta, y así una problemática de competencia de los productores, que sean agrícolas o forestales. Si existen en la zona varios proyectos e iniciativas privadas de producción diferenciada (productos regionales, productos orgánicos, certificación sustentable, etc.), la falta de valorización de estos productos y de un mercado seguro ocasiona una desconfianza en esas iniciativas y una falta de interés en general para implementar actividades productivas alternativas que podrían generar más utilidades y ganancias a los productores.

Si el proyecto piloto intento convencer a los productores entrar en nuevas formas de producción por medio de la promoción de un “distintivo regional y ambiental”, no trataron tan poco la cuestión del mercado de manera concreta y factible, lo cual aseguraría por cierto el apoyo de los productores.

- Una problemática alrededor de las **“relaciones de poder”** existentes en la zona, nombradas por los actores tanto como “caciquismo” o “relación de dominación”. Conciene tanto las relaciones entre sectores productivos, por ejemplo se menciona el poder superior del sector forestal para lograr sus intereses que los sectores de la agricultura y de la conservación; que a dentro de los sectores productivos. Por ejemplo, a dentro del mismo sector agrícola, el poder de los compradores que imponen los precios, a dentro del mismo sector forestal por parte de los prestadores de servicios técnicos sobre los propietarios de los terrenos forestales, o a dentro del sector turístico por la superioridad que tienen unos empresarios sobre la organización de la actividad, particularmente en el municipio de San Sebastián del Oeste.

Por lo tanto, estos actores o sectores “poderosos” son los cuales el proyecto piloto debe de tener un cuidado importante en cuanto a su participación, ya que su involucración es una condición sine qua non del éxito del proyecto. Uno de los retos que se presenta en la implementación del proyecto piloto es que se debe de asegurar que estos actores se vuelvan promotores del proyecto y no oponentes.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Para analizar el desarrollo de la implementación del proyecto piloto en la zona, tomamos como ejemplo la integración y la cooperación con el sector forestal. Hasta la fecha, el proceso de socialización del proyecto y de involucramiento de los actores del sector forestal no encontró dificultades, y no hubo tantas reticencias: conocen el proyecto y lo están vigilando para seguir su desarrollo. Aunque en un taller interno al proyecto, se habló de "relación de dominación" para calificar la relación entre los propietarios de los terrenos forestales y los prestados de servicios, los participantes se acordaron para decir que el apoyo de los ingenieros será importante si no necesario para el éxito del proyecto y que habría que encontrar modos para trabajar directamente con ellos. Para eso, el equipo tuvo una actitud muy consensual con los actores forestales y contrataron al despacho de ingenieros lo más importante para desarrollar el diagnóstico territorial. Sin embargo, se puede cuestionar esta estrategia, considerando el poder demasiado importante que ejerce este sector en la región. Los actores productivos del sector forestal (propietarios y productores) presentan discrepancias abisales en términos de empleo y creación de utilidades y no se puede considerarlo como un grupo homogéneo. Acercándose al sector por medio de los actores ya organizados como los técnicos forestales o los grandes propietarios, no se puede tomar en cuenta la variabilidad de los actores, de sus estrategias y de sus expectativas en cuanto al desarrollo de la región y del proyecto piloto. Esta actitud "consensual" del proyecto piloto, de no tratar de las problemáticas que podrían causar la oposición de los actores poderosos, se aplica también a otros sectores como en el caso de la contaminación del agua del sector agrícola. Sin embargo, esta estrategia se puede también calificar de "integrativa" ya que quiere abarcar a todos los sectores económicos en la región aunque sus actividades pueden ser incompatibles con un proyecto de conservación. En este marco, se debería entonces reflexionar la integración de los demás sectores productivos como la actividad minera.

Una problemática de "falta de aceptación social", nombrada como tal por los sectores forestales y de la conservación alrededor del desarrollo de su actividad está presente. Lo vehiculan con lo que nombran la "cultura campesina", y así la "falta de cultura forestal". Según ellos, su actividad, tanto forestal o de conservación, es mal percibida en las localidades rurales. Se puede escuchar discursos como el hecho que los habitantes se ofenden cuando pasa una "truca" de madera, desarrollan prácticas agrícolas a costa de la cobertura forestal (quemadas agrícolas, silvopastoreo), no tienen consciencia que deben de proteger su naturaleza, etc.

- Vinculado a este último, la problemática de una **desorganización de la sociedad civil** es significativa en el discurso de los actores de la zona. No existen muchos grupos de productores o de la sociedad civil organizados que

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

funcionan, lo que los actores vinculan con la “cultura” individualista de la región y la “falta de visión” a mediano y largo plazo de los habitantes. La ausencia de éxito de las experiencias pasadas de proyectos de desarrollo rural en la zona se justifica por esta problemática.

También existe una fuerte desconfianza de los habitantes y productores en cuanto a las políticas públicas y los individuos que los promueven, ya que la zona de la Sierra Occidental parece ser una zona de inversión pública fuerte. Genera un doble sentimiento: la inversión conlleva una forma de “paternalismo” o de “clientelismo” por parte de los habitantes con las instituciones públicas, pero al mismo tiempo, muchos habitantes y productores se sienten “abandonados”, sin acceso a los apoyos públicos que existen. En este sentido, muchos habitantes y actores cuentan su decepción de la acción pública cuando los proyectos se quedan al nivel de los estudios previos. A pesar de las dificultades de la acción pública en integrar la mayoría de los habitantes y lograr sus proyectos, esta desconfianza genera también formas de informalidad de los actores productivos (no son declarados a hacienda) y así, una inseguridad económica fuerte.

Para desviar esta problemática, una de las estrategias para la implementación del proyecto en la zona fue alejarse del discurso de presentación de los promotores públicos de la figura Paisaje Biocultural (CONANP, CONAFOR) y más bien presentarse como asociación civil ENDESU. Es buena estrategia e seguramente la más pertinente en el contexto, pero también esa actitud puede crear confusiones hasta desconfianza si el posicionamiento del proyecto no es claro en frente de los participantes. Paralelamente, el discurso del equipo fue al principio de la implementación del proyecto que no tenían recursos propios para apoyar los participantes, lo que generó una confusión en cuanto al entendimiento del proyecto así que una falta de interés. Luego, el proyecto se posicionó en apoyo directo a los productores por medio de organización de talleres, intercambios, facilitación a participar en eventos de venta de sus productos, etc.

- Una problemática de **falta de organización y de coordinación de la acción pública** en la región. Aunque existe diferentes plataformas de discusión y de negociación alrededor de temas integrantes como el “desarrollo rural sustentable” al nivel de los municipios o del distrito, no son considerados por los actores como instancias de toma de decisión reales y pertinentes. Unos actores públicos deploran la acción restringida de sus dependencias en cuanto al uso y el manejo de los recursos naturales, sin mencionar las consecuencias directas que tienen en la zona.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Hasta la fecha, el equipo del proyecto se acercó de los actores públicos que trabajan en el uso y el manejo de los recursos naturales, integrándose en sus espacios de discusión. Por lo tanto no ha logrado que estos mismos actores se integren en la dinámica propia del proyecto piloto, ya que las reuniones del grupo promotor local no cuentan con una participación seguida y pertinente de estos actores. También se debe de señalar que el acercamiento con los actores que intervienen sobre cuestiones de desarrollo en general (la SEDESOL por ejemplo), la educación, la salud o la cultura no fue muy importante ni seguido.

- Resulta de la combinación de estos retos es la problemática de la **falta de regulación** de las actividades productivos, especialmente del sector forestal y del sector turístico.

De una manera general, en el marco de la promoción de un “desarrollo rural sustentable” por parte del proyecto piloto Paisaje Biocultural, el equipo del proyecto debe seguir adaptando sus estrategias de implementación para enfrentar estos retos. Sin embargo, la “tabla rasa” hecha en términos de lecciones aprendidas de las iniciativas y proyectos pasados en la región es una de las acciones a integrar en las estrategias del proyecto para que logre su éxito. Al cuestionar el “desarrollo rural sustentable” como objetivo del proyecto piloto, queremos cuestionar los promotores:

Preguntas estratégicas:

¿Cómo enfrentar los retos comunes identificados en términos de desarrollo en la región?

¿Cuáles son las expectativas de los pobladores en cuanto al “desarrollo rural sustentable”?

¿Se puede promover todas las actividades productivas, aunque en competencia con los valores promovidos por el proyecto?

## 2. La figura “Paisaje Biocultural” manejada por un programa de gestión territorial y gobernada por una instancia de toma de decisiones de carácter mixto

Discutir el dispositivo de la figura Paisaje Biocultural, “el programa de gestión territorial gobernada por una instancia de toma de decisiones mixta”, nos permite describir las formas de gobernanza del territorio existentes, analizar las



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

visiones comunes del territorio y posicionar el proyecto piloto en el paisaje institucional.

#### a. *La JISOC*

En el marco de la argumentación para la adaptación del modelo francés de “Parc Naturel Régional” al contexto mexicano a través de la implementación del modelo “Paisaje Biocultural”, uno de los argumentos es la **falta de coordinación y de alineación de las políticas públicas**. Para enfrentarla, ya se había desarrollado una iniciativa en el marco de la cooperación bilateral entre Francia y México por medio de la CONAFOR, la cual consistió en la creación de varias juntas intermunicipales de medio-ambiente (JIMA) en el Estado de Jalisco. Según los promotores de esta iniciativa, las JIMA “constituyen un novedoso modelo de gobernanza local para la gestión integral del territorio” (Graf-Montero S. et al., 2015).

Como son los mismos promotores que quieren implementar el modelo de “Paisaje Biocultural”, recomiendan que la figura Paisaje Biocultural sea coordinada por estas juntas intermunicipales:

*“Por lo general los territorios que ocupan los “Paisajes Bioculturales” son extensos y ocupan la superficie de más de un municipio, por lo que se recomienda que la propuesta de establecer un PB sea formulada por una asociación de municipios o coordinación entre ellos. (...) En el caso de que existan ya organizaciones intermunicipales como las Juntas Intermunicipales de Medio Ambiente (JIMA), corresponderá al Consejo de Administración y a la Dirección Ejecutiva de las JIMA promover el “Paisaje Biocultural”. “(Ibíd.)*

En la zona de la Sierra Occidental fue impulsada la creación de la JISOC, Junta Intermunicipal Sierra Occidental y Costa en 2012 con el objetivo de manejar de manera común y despolitizada los retos que enfrentan el manejo de los recursos naturales. Eso por medio de una organización intermunicipal que sobrevive al mandato de los presidentes municipales. Si el ejemplo de la primera JIMA creada en el sur del Estado encontró, según sus promotores, bastante éxito, la experiencia de la JISOC en la Sierra Occidental no fue tan satisfactoria.

El primer equipo de la JISOC, que trabajó hasta 2013, estaba muy cerca del sector de la conservación de Puerto Vallarta. Considerando la fuerte oposición de unos sectores productivos a cuestiones de conservación, pero también ocasionada



### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

por dificultades políticas entre el equipo del proyecto y los presidentes municipales, el equipo técnico de la JISOC cambió al principio del año 2014. Desde ahí, la JISOC encontró un proceso de fragilización, tanto por parte del apoyo de los habitantes que institucional, por parte de los municipios pero también de la CONAFOR federal. En este contexto, la JISOC focalizó sus actividades sobre temas de acción políticamente neutrales, es decir el manejo de desechos sólidos. Hoy en día, por problemas de manejo interno y falta de apoyo de los financiadores, la JISOC no puede asumir el seguimiento de sus actividades.

En este contexto, si la cuestión de la articulación del proyecto piloto «Paisaje Biocultural» con la JISOC es en este marco bastante importante en la propuesta institucional, la realidad de esta colaboración presenta en la zona del proyecto muchos desafíos.

La cooperación entre la JISOC y el proyecto piloto Paisaje Biocultural conoció diferentes etapas. Ya hemos presentado que desde el principio, los alcances de cada proyecto son sensiblemente iguales. Además, ambas iniciativas de los modelos institucionales al nivel federal, de los que las implementan al nivel local conciernen los mismos individuos. Así, cuando llega el equipo del proyecto piloto en la zona, los actores regionales lo identifican como muy cerca de la JISOC. Además, el equipo del proyecto decidió ocupar las previas oficinas de la JISOC. En este marco, el proyecto piloto conoce el territorio a través de su experiencia con la JISOC, y los actores del territorio conocen el proyecto piloto por la experiencia de la JISOC. A parte que causa una gran confusión en cuanto a los papeles de cada institución y de sus proyectos, causa también una desconfianza muy importante desde el principio. Dándose cuenta de la imposibilidad de cooperar con la JISOC, el proyecto piloto cancela sus planes de cooperación directa y desarrolla estrategias de contacto directo con los pobladores.

En este marco, se debe de cuestionar: ¿El Paisaje Biocultural tomará el papel y el lugar de la junta intermunicipal? Según los promotores involucrados en ambos proyectos, la cooperación entre la JISOC y el proyecto piloto Paisaje Biocultural es necesaria sino sine qua non del éxito del proyecto. Si se quiere lograr, a pesar que se debería pensar la resucitación y el fortalecimiento de la JISOC, ¿Cuál será la articulación concreta y pertinente entre ambas iniciativas para que logren sus objetivos sin superponerse?

*b. La cooperación de los actores en la zona y el proyecto Paisaje Biocultural*

La zona contemplada del proyecto piloto cuenta con una organización de actores sobre lo cual el proyecto piloto de "Paisaje Biocultural" quiere intervenir, ya que "pretende facilitar la integración de una visión transversal entre instancias federales (...) a nivel vertical con las dependencias estatales y municipales equivalentes y con los grupos sociales organizados locales para la persecución de un fin común" (Graf-Montero S. et *al.*, 2015).

La cooperación transversal entre instancias federales, todavía no existe, ya que los acuerdos entre las instituciones públicas alrededor de un proyecto "novedoso" y todavía en curso de definición son complicados. Sin embargo, lo más problemático en el marco de la implementación de la figura contemplada es la falta de cooperación interna entre sus promotores institucionales. A lo largo de la construcción del proyecto, la participación de la CONAFOR federal como promotora de la figura fue variable, lo que tuvo consecuencias en la implementación del proyecto piloto en la zona, es decir, una falta de apoyo de la CONAFOR Estatal y de sus representantes en la zona (para más detalles, ver Bessy et *al.*, 2015).

En la región de la Sierra Occidental, la cooperación transversal entre sectores productivos y actores públicos presenta varios retos.

Primero, al nivel individual e familiar, tanto la actividad forestal, agropecuaria e turística son integradas en estrategias cotidianas. No existe una tal cooperación entre sector productivos en la región a un nivel de organización más elevado, los actores se organizan de manera vertical por sectores productivos.

El sector de la conservación, representado por actores académicos, la oficina de CONANP de Puerto Vallarta y una asociación civil, quedan muy aislados físicamente y simbólicamente de la organización actual de los demás actores en la región. Es el caso también pero en menor proporción por el sector turístico. Aun los actores que lo representan son físicamente presentes en la zona, no participan en los espacios de cooperación intersectorial que existen y no parecen tener vínculos informales con los representantes de los demás sectores productivos.

Sin embargo, la cooperación intersectorial existe entre el sector agrícola y el sector forestal, aun son siempre presentados como opuestos y concurrentes para los usos y manejo de los recursos naturales. En muchos documentos públicos del Estado o de la academia, se analiza que cada sector promueve sus apoyos de manera no concertada, lo que genera una competencia la

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

cual tiene consecuencias directas en el uso y el manejo de los recursos naturales por parte de sus propietarios. Sin embargo, según nuestro análisis, este presupuesto se puede cuestionar.

Primero, existe una cooperación formal entre los actores institucionales y regionales de la zona por medio de participación a espacios de discusión regional e intersectorial (consejo de desarrollo rural distrital, consejo municipal de desarrollo rural sustentable, etc.). Aunque estos espacios no son considerados como lugares pertinentes de toma de decisión, favorecen la cooperación formal pero más que todo, informal entre los actores de la región.

Segundo, existen actores regionales que integran tanto preocupaciones de desarrollo agropecuario y de desarrollo forestal, como la SEDER, la SEMADET o los mismos municipios. Estos actores son considerados como “puntos de conexiones” entre ambos sectores productivos, que tienen una visión más amplia y promueven apoyos intersectoriales. Por fin, la transversalidad de los sectores de producción es presente en la trayectoria personal e individual de los actores. Por ejemplo, no es sorprendente en la zona que un individuo formado como ingeniero agrónomo trabaja en una institución e organización del sector forestal.

La pluri-actividad de los habitantes como la cooperación, por mayoría informal, existente entre los actores del territorio cuestiona el presupuestario del proyecto como lo cual existe un desarrollo desordenado del territorio. Mediante la “carta territorial”, el proyecto piloto de Paisaje Biocultural pretende asegurar un manejo concertado del territorio, lo que generará un mejor manejo de la biodiversidad. En este contexto y en el marco de la construcción de la carta, los promotores del proyecto deberían preguntarse en cuales medidas la implementación de un manejo concertado del territorio al nivel regional con los actores institucionales tendría cualquier consecuencia en las estrategias cotidianas de los habitantes. La investigación general de los usos de los recursos naturales al nivel de las localidades desarrollada en el marco de este proyecto de investigación permitirá entender estas estrategias.

Además, en términos de integración vertical, es decir la integración de los actores privados y públicos, existen pocos actores de la sociedad civil organizados en los sectores de acción pública identificados. Además, cuando existen, no son representativos de la pluralidad de los actores que integran este sector. Por ejemplo, si la asociación local de ganaderos agrupa a todos los propietarios de ganado por razón legal, los miembros activos de esta organización son los grandes propietarios. El consejo promotor de la raicilla también agrupa a muchos productores, también por razones legales, pero el consejo promotor es concretamente manejado por un

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

grupo de grandes propietarios de terrenos así que promotores comerciales y representantes de varias dependencias públicas. En este contexto, el proyecto piloto debería ser consciente de lo que representan realmente las asociaciones civiles de grupos de promotores y debería buscar un equilibrio entre la acción directa con estos grupos y los productores individuales.

Con la discusión sobre el dispositivo de la figura Paisaje Biocultural, queremos preguntar a los promotores del proyecto:

¿Cuál será el programa de gestión territorial y cual son las consecuencias concretas sobre los habitantes y sus modos de vida?

¿Cuál será la instancia de gobernanza en la configuración actual de los actores del territorio?

### 3. La figura “Paisaje Biocultural” como nueva categoría de ANP de carácter voluntario, bajo el modelo de “paisajes protegidos” – categoría V de la UICN (= “alcance” de la figura)

La voluntad de crear una nueva categoría de ANP en el marco de la legislación mexicana se justifica por diferentes argumentos. Bezaury et *al.* (2015) citan dos argumentos a valor “nacional”. Primero, los vacíos y las omisiones en términos de conservación terrestre que existe en México. Segundo, los compromisos internacionales que firmó México para proteger 17% de su superficie bajo modelo de ANP (Metas de Aichi, Convención sobre la Diversidad Biológica).

#### a. La CONANP y las ANP en la Sierra Occidental: reticencias y oposiciones

Al nivel federal, existe una falta de visión común y de comunicación a dentro de la misma CONANP en cuanto a la implementación de la figura “Paisaje Biocultural”. En primer lugar, no existe un acuerdo para promover una nueva categoría de ANP en la legislación mexicana. Los oponentes o sépticos mencionan la existencia de otras figuras legales para promover el desarrollo rural y la participación de los habitantes y no ven el valor añadido de la figura Paisaje Biocultural. Además, a dentro de los promotores del proyecto en CONANP, parece existir una falta de visión sobre las herramientas concretas que debe de desarrollar un “Paisaje Biocultural”, lo cual tiene consecuencias directas en el marco de la implementación del proyecto piloto.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Ya se menciona que la región tiene una historia de proyectos de ANP larga, compleja, y rechazada. En este marco, el equipo del proyecto y los demás promotores temen crear confusiones alrededor del tema de la creación de un área protegida clásica y hasta la fecha, no se quiso hablar de una ANP, aún diferente, en la comunicación del proyecto. Sin embargo, para asegurar el seguimiento de la confianza que tuvo que ganar el equipo del proyecto con los actores de la región a lo largo de un año de trabajo, es fundamental aclarar las dudas en cuanto al registro de la figura Paisaje Biocultural como ANP. En este mismo sentido, existe una falta de claridad del papel de la CONANP regional en el proyecto piloto, aunque ya se aprovechó de su experiencia y conocimiento a lo largo de la implementación del proyecto piloto.

#### *b. El sello como herramienta de "voluntariedad"*

Para lograr el aspecto "voluntario" de la figura Paisaje Biocultural, el equipo se sirvió de la herramienta del "sello" o del "distintivo" ya que parece ser una herramienta de comunicación y de visibilidad del proyecto bastante importante. En un taller interno del equipo, hasta se habló del distintivo como "carta de presentación del proyecto" y de "sello de identidad".

En efecto, la herramienta de sello permite en primer lugar apoyarse sobre actores ya organizados, ya que unos corresponden a las cadenas identificadas como la raicilla y la madera. En segundo lugar, el sello permite tener una visión más amplia del uso de los recursos naturales, físicamente e simbólicamente. Físicamente ya que la totalidad de los productos e servicios identificados abarcan varias localidades y municipios. Simbólicamente sobrepasando las fronteras sectoriales, ya que por ejemplo, la producción de raicilla abarca tantos cuestionamientos alrededor del desarrollo de los productos forestales no maderables que la implementación de nuevo cultivo agropecuario.

En este marco, se invitó a todos los productores a conocer la iniciativa y compartir sus puntos de vista sobre la implementación de este tipo de herramienta.

Una reflexión interna al equipo permitió levantar preguntas claves en este marco:

¿Con cuál actor de la cadena se debe/puede trabajar?

¿En cuál parte del proceso de producción o de transformación se quiere/puede apoyar?

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

¿Cómo/ con cual fondos se puede apoyar?

En cuestionar el modo de adhesión y de difusión de la figura Paisaje Biocultural, queremos preguntar a los promotores de la figura:

¿La figura "Paisaje Biocultural" será una nueva categoría de ANP?

Considerando el distintivo, ¿Quién certifica? ¿Sobre cuál criterios? ¿Quién evalúa? ¿Con cuál financiamiento se apoya?

### Conclusión

En esta presentación de la gobernanza y del monitoreo social del proyecto, se presentó organización actual de los sectores productivos identificados como los más importantes de la región así que se describió las diferentes estrategias del proyecto piloto de Paisaje Biocultural en la Sierra Occidental para integrarse en esta zona. El análisis propuesto en la tercera parte pretende proponer pistas de reflexiones tanto para apoyar la implementación del proyecto piloto que el proceso institucional de la figura Paisaje Biocultural.

Sin embargo, dos temas importantes no fueron discutidos, porque no son tratados como tales ni en configuración actual de los actores en la región, ni en las estrategias de implementación del proyecto piloto.

Primero, la cuestión de la biodiversidad. Según el documento de Bezaury et al. (2015), la figura Paisaje Biocultural debería cubrir las zonas prioritarias de conservación de la biodiversidad. En este marco, la zona de la Sierra Occidental que se encuentra en el polígono del proyecto piloto cuanta efectivamente con puntos de biodiversidad importantes, pero que no son considerados como muy amenazados. Además, en el discurso de los promotores federales, estatales y locales del proyecto, la justificación de la elección de la zona en términos de biodiversidad no es clara, ni en sus amenazas, y más que todo, ni en la construcción de las herramientas del proyecto. Desde nuestro punto de vista, existe una falta de claridad en cuanto a cómo la figura Paisaje Biocultural quiere promover, participar, y hasta ser una nueva categoría de ANP para proteger la biodiversidad.

En segundo lugar, el concepto de "biocultural" usado en el nombre del proyecto crea dudas y confusiones. Para unos promotores, el "biocultural" es solo para evitar usar otros conceptos del campo lexical de la conservación como "parque" "naturaleza" "recursos naturales" o "biodiversidad". Para otros, el

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

“biocultural” es el fondo del modelo, es decir la promoción y la valorización de los usos y formas de manejo de los recursos naturales existentes por sus pobladores. Si el modelo de Parc Naturel Regional es antes que todo, un arreglo institucional entre sectores y entre actores públicos y privados, la cuestión de la promoción de lo que se define como “biocultural” necesita herramientas específicas que se urge definir.



## SEGUNDA PARTE: ESTUDIO ETNOECOLÓGICO Y SOCIOLÓGICO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS CARACTERÍSTICOS DE LA REGIÓN SIERRA OCCIDENTAL





---

## I. Antecedentes

### 1. Objetivos de la tarea “Identificación y seguimiento de los usos de la biodiversidad”

#### a. *Objetivo general*

A partir de una comprensión profunda de los usos locales de la biodiversidad, se trata de ofrecer un seguimiento de su integración y articulación al nuevo modelo de manejo de territorio y de gobernanza de los recursos naturales. La investigación etnográfica de larga duración permitirá evaluar la adecuación de las actividades propuestas del proyecto con las racionalidades y realidades de sus habitantes, en el objetivo de apoyar el proyecto y ofrecer propuestas para asegurar su éxito.

#### b. *Objetivos específicos*

- En el objetivo de facilitar la aceptabilidad social del proyecto FFEM y su apropiación por las poblaciones, identificación de los factores de adecuación de las actividades humanas con el proyecto FFEM;
- En la perspectiva de la promoción y la comercialización de los productos representativos de la identidad de la región, identificar, informar y evaluar la sustentabilidad socio-ecológica de los productos identificados con fuerte potencial en términos de certificación.
- Establecer un seguimiento de la relación entre los usos locales de la biodiversidad y las actividades del proyecto FFEM a lo largo de su implementación con fin de entender la influencia del proyecto sobre la identidad y las relaciones a los recursos naturales de las poblaciones locales.

### 2. Metodología

- análisis bibliográfico: literatura ecológica, socio-cultural, económica, histórica, geográfica, etc., sobre el contexto socio-ecológico de la zona;
- análisis bibliográfico de los documentos del proyecto;
- entrevistas a profundidad y reiteradas en el tiempo con los actores del proyecto y de la zona;

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

- observación participante en las reuniones y encuentros que tratan de la regulación de los usos de los recursos naturales (grupos de productores, iniciativas públicas, etc.);
- etnografía de larga duración en varias localidades de la zona.

### **3. Resultados comunicados**

En el marco de esta tarea sobre los usos de la biodiversidad, se concedió una atención particular a los productos comercializados derivados de los recursos naturales de la región. Este trabajo corresponde a las actividades siguientes:

- Realización de un inventario preliminar de los recursos comercializados (productos de la agricultura local o de recolección), y de los sitios de venta y de consumo, de los costos de los recursos, de su estructura y de su variación, como elementos de un estudio de mercado (Actividad 2.3.2 del proyecto FFEM). El análisis de las prácticas económicas locales derivadas de los usos y modos de explotación y transformación de los recursos facilitará la determinación de productos/sectores con potencial de comercialización y certificación (Actividad 2.2.5 del Proyecto FFEM).
- Identificación de los productos y las ramas de la ANR con fuerte potencial en términos de comercialización y de certificación, en acuerdo con el equipo a cargo de la implementación del proyecto FFEM, descripción de su cadena de valor, y evaluación de la dependencia de las poblaciones de los recursos naturales y la sustentabilidad ambiental de las ramas identificadas (Actividad 2.3.1 del Proyecto FFEM). Con el fin de respetar la sustentabilidad ambiental así como la dependencia de las poblaciones a estos productos, propondremos recomendaciones sobre la selección de los productos así como sobre las estrategias de desarrollo de sectores sustentables y comercialización de productos y servicios de la ANR. Este análisis planteará elementos de base para la elaboración de las estrategias de consolidación de los sectores de valores prioritarias (Actividad 2.3.3. del Proyecto FFEM).

Es en este marco que en diciembre 2014, el equipo de investigación propuso seis productos de la región para implementar actividades de promoción, es decir: el café bajo sombra, los dulces de fruta, los productos lácteos, la actividad turística, el

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

destillado de agave “raicilla” y el sector forestal. La elección de estos productos/servicios fueron propuestos por el equipo de investigación a los promotores del proyecto piloto según los criterios siguientes:

- dependencia a los recursos naturales y potencial de certificación de su proceso de producción y o de transformación para servir objetivos de desarrollo sustentable ;
- carácter único y representativo de la cultural regional;
- reputación reconocida por los habitantes y visitantes.

Los productos propuestos aquí fueron elegidos por la diversidad de las problemáticas que representan, para que su estudio pueda valorizar la pluralidad de los retos de la certificación de los productos de la biodiversidad.

Como ya se mencionó, las cadenas productivas propuestas fueron aprobadas como tales por los promotores del proyecto, sin ser discutido. Con este acuerdo implícito, los seis productos/servicios fueron el objeto de un análisis más profundo, cuya finalidad es la identificación de los costos y beneficios de la certificación propuesta (ambientales, sociales, económicos). En este informe se presentan cuatros de estas cadenas de valor: los servicios turísticos, los productos lácteos, los dulces de frutas, y el café bajo sombra.

La presentación de cada uno de los productos depende del investigador en cargo y de su disciplina. Sin embargo, cada estudio se articula alrededor de tres ejes comunes:

- **Caracterización de la cadena de producción:** materia prima, procesos de adquisición y transformación, productos, actores.
- **“Valor identitario” del producto:** especiaciones regionales, integración en la cultura local y la vida cotidiana, etc.
- **Retos de su promoción** y de su distinción.

## II. Análisis socio-económico del sector turístico en la Sierra Occidental de Jalisco

### 1. Introducción

#### a. *Objetivos del estudio*

Este estudio tiene como objetivo describir y analizar la cadena de valor del turismo en la región de la Sierra Occidental. Se plantea en el marco del proyecto Mi Sierra, dispositivo de investigación-acción llevado por el Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA) y el Museo de Historia natural (MNHN) de París. Su papel es de producir informaciones relevantes para la toma de decisión relativa al proyecto *Paisaje Biocultural* y proporcionar un seguimiento científico.

El turismo fue identificado como uno de los seis productos con fuerte potencial en términos de certificación y comercialización en el marco de la creación de una figura de protección de la biodiversidad y de desarrollo económico como la figura Paisaje Biocultural. Dos elementos parecen particularmente importantes y necesitan un enfoque:

- Más que un simple análisis descriptivo del sector turístico, este estudio servirá para poner de relieve el perímetro de las compatibilidades de las actividades turísticas con la **sustentabilidad ambiental**. Dados los impactos negativos ya conocidos por este sector económico, se tratara de destacar las realidades y posibilidades de desarrollo de un turismo respetuoso del medio ambiente y de la regeneración de los recursos naturales.
- Este estudio tiene un papel particular entre los seis productos identificados en el marco del proyecto *Mi Sierra* dado que el turismo es el modo de difusión y de comercialización principal de los demás productos. De hecho, la actividad económica más importante de la región es el turismo, y su desarrollo aumenta las **salidas comerciales** para los productos regionales. El análisis del sector, con la tipología de los consumidores incluida, permite acercar un primer conocimiento del modo de consumo en la región, con la meta de subrayar los vínculos entre prestadores de servicios turísticos y productores regionales. Así, podría servir de base a la identificación de posibilidades de mayor generación de ingreso territorial.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Después de presentar nuestra metodología de investigación, proponemos una caracterización del sector turístico de la Sierra Occidental. En la parte siguiente (IV), se enfatizan las relaciones entre este sector y las problemáticas de conservación. La quinta parte contempla los obstáculos al desarrollo del sector. Finalmente, en la última, nos dedicamos a unas recomendaciones para mejorar el aprovechamiento de la actividad turística en la región.

#### b. Zona del estudio

La región de la Sierra Occidental cuenta con ocho municipios. Sin embargo, el proyecto Paisaje Biocultural se enfoca principalmente en tres de ellos que son Mascota, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Varios estudios, que provengan de instituciones gubernamentales o universitarias, ya consideraron el conjunto de estos tres municipios como una subregión. Por ejemplo, el gobierno de Jalisco, en el marco del Plan regional de desarrollo 2030 para la Sierra Occidental, identifica estos tres pueblos como los que tienen mayor potencial en termino de desarrollo del ecoturismo: *“Destaca la potencialidad de tres municipios: Mascota, con atractivos como la famosa Casa de las Piedritas o la Parroquia de Nuestra Señora de los Dolores; Talpa de Allende con su Cruz de Romero o el Monumento a Cristo Rey; y San Sebastián del Oeste con el Cerro de la Bufa.”*<sup>9</sup>

A parte de estas conclusiones políticas, la región del tríptico Talpa-Mascota-San Sebastián lleva una coherencia reconocida por su rica tradición religiosa-cultural dado que por ejemplo ya en noviembre de 1998 el Colegio de Jalisco publicó un número de Estudios Jaliscienses dedicado a esta precisa zona. También, nos parece relevante enfocarnos en estos tres pueblos, en lo que concentran la mayoría de la actividad turística. Por ejemplo, en respeto a la infraestructura hotelera, Talpa de Allende, Ameca y San Sebastián del Oeste concentran el 94% del total de la región. Pero en términos de atractivos turísticos, Mascota parece tener mucho más potencial que la ciudad de Ameca, así que lo elegimos en el marco de este estudio.

---

<sup>9</sup> Plan regional de desarrollo 2030, región 10 Sierra Occidental, Gobierno de Jalisco

---

#### *c. Metodología*

La presente investigación se hizo dentro del paradigma cualitativo y utilizando las técnicas siguientes: conversaciones informales, observación participante y 24 entrevistas abiertas con productores e guiadas con informantes clave.

Para conseguir un análisis fino del sector turístico, tuvimos no solo que entender el contexto institucional de elaboración de políticas públicas en favor del turismo, sino también y sobre todo, llegar a una comprensión de la organización de los prestadores de servicios turísticos en los tres municipios investigados. Así, el estudio conto con varias etapas:

- **Revisión bibliográfica:** Permitió situar el análisis en un marco de referencia más amplio, contando con datos vinculados a la cultura local (considerada como “ranchera”), a la tenencia de la tierra y al turismo religioso. También permitió enterarse de los estudios de la zona que ya se hicieron (análisis socio económico, estadísticas...) y sobre todo de la historia del proyecto Paisaje Biocultural. El análisis de los informes y de los documentos internos del proyecto Mi Sierra permitió entender la dinámica de esta iniciativa de desarrollo local. Así que esta etapa fue indispensable para garantizar una relevancia del estudio en cuanto a la evolución del proyecto Paisaje Biocultural.

- **Primera fase de reconocimiento de campo:** La segunda etapa consistió en una estancia de dos semanas en el campo. La observación participante fue movilizadada como herramienta para descubrir por un lado el entorno institucional del proyecto Paisaje Biocultural y por el otro la organización de las actividades turísticas entre San Sebastián del Oeste, Mascota y Talpa de Allende. Una primera serie de entrevistas con los prestadores de servicios turísticos permitió obtener datos e informaciones sobre los tipos de turismo existentes, los perfiles de los turistas, las derramas económicas pero también los vínculos con las producciones locales. Se encuentra la guía de base de las entrevistas en las anexas.

- **Análisis de la gobernanza territorial del sector turístico:** Después de analizar los primeros datos obtenidos, se tuvo que entender la organización territorial del sector turístico de un punto de visto más institucional. Se trató de entender la elaboración de la política pública en favor del turismo a las diferentes escalas de intervención pública: municipio, Estado, nivel federal. Por ello, fueron consultados planes de desarrollo de las diferentes entidades públicas. La meta era de destacar a la vez los apoyos y los retos

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

resultantes del marco institucional, y en relación con la organización ya observada de los prestadores de servicios turísticos.

#### - Segunda estancia en el campo: comprobación y enriquecimiento de los datos:

Una última estancia de dos semanas en el campo se organizó para completar la primera serie de entrevistas y cruzarla con una perspectiva institucional. Se trató de entender la organización formal del sector turístico, analizando los proyectos de los comités Pueblo Mágico, de las presidencias y de la SECTURJAL. También enfocamos la investigación en la comprensión de los obstáculos al desarrollo del sector, entrevistando a la gente para quien la actividad turística solo constituye una fuente de ingresos anexos, al lado de otra actividad.

## 2. Caracterización general del sector turístico de la Sierra Occidental

### a. *Un turismo polifacético: ¿qué coherencia entre los géneros de turismo existentes?*

Los tres municipios de la Sierra Occidental de Jalisco que constituyen la área de intervención de Paisaje Biocultural; Mascota, Talpa de Allende y San Sebastián del Oeste tienen ciertas características comunes en términos de biodiversidad, de cultura, de arquitectura, y de organización social. Por ello, constituyen un destino turístico con una cierta homogeneidad.

La región conoció entre los años 1800 – 1900 un auge del aprovechamiento minero. En este periodo, surgieron los pueblos como Real de los Reyes, Santiago de Pinos, San Sebastián, Real Alto, Navidad y El Cuale, debido al desarrollo de esta nueva actividad productiva y al corredor de comercio entre la sierra y la costa (Curiel y Reynoso, 2000).

Sin embargo, después del auge minero que termina durante la revolución mexicana, hubo una forma de “exilio del resto del mundo”, especialmente en San Sebastián del Oeste, cual aislamiento geográfico y condiciones de camino constituyeron factores determinantes (Chávez, 1998). Los habitantes se dedicaron a la ganadería y a la agricultura en una perspectiva de autoconsumo. Con posteridad y en el periodo de industrialización posguerra, la pobreza y la falta de expectativas de la gente de la región, implicó el declino de la población que empezó a migrar a otras ciudades del país y a los Estados Unidos.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Pero el siglo XXI parece ofrecer perspectivas y apertura a la zona. Sobre todo, el crecimiento de la conciencia y preocupación ambiental provocó una crisis del turismo convencional al nivel internacional, lo que se percibe también en la zona de la Sierra Occidental. En efecto, con la reciente aparición de nuevas formas de turismo, estos pueblos de montaña de la Sierra Occidental conocen desde hace unos quince años una nueva dinámica. De acuerdo con los datos de la OMT, el segmento turístico que actualmente experimenta el más acelerado crecimiento es el llamado “turismo alternativo”. En la Sierra Occidental, se encuentran varias de las formas que lo componen: un turismo de aventura, de montaña, ecoturismo, etc. La oferta del sector se propone como una alternativa al centro turístico convencional y de masas de Puerto Vallarta, municipio de la costa pacífica vecino de San Sebastián del Oeste. Más concretamente, el turismo que se encuentra en la Sierra Occidental del Jalisco tiene tres formas distintas, que corresponden con motivaciones y dinámicas propias a cada una.

#### b. *El turismo religioso*

Desde el primer milagro de la Virgen del Rosario en 1644, el municipio de Talpa de Allende se convirtió en el destino de los peregrinos a pagar mandas a la Virgen. Un peregrino expresa esta tradición de la manera siguiente:

*“Mucha gente paga mandas. Que es como una promesa a la Virgen. Por ejemplo: mi esposa tiene problemas con el embarazo pero yo le voy a prometer a la Virgen ya que nazca nuestro hijo, si nace bien, voy a llevarlo caminando desde Ameca hasta Talpa, yo cargándolo. Hay miles de promesas así.”*

No hay una explicación contundente de la popularidad que ha alcanzado la Virgen del Rosario del Talpa entre los pobladores de la región. El cronista de la ciudad de Talpa de Allende insista en este sentido:

*“El patrón de Talpa de Allende es San José y la gente ni lo visita. Los romeros solo vienen a ver la Virgen.”*

Una de las rutas del peregrinaje, “La ruta del peregrino”, oficialmente implementada por la Secretaría de Turismo del Estado de Jalisco inicia en la ciudad de Ameca y llega a Talpa de Allende. Otras rutas salen del sur del Estado, desde Autlán de Navarro, así que de una ruta norte en proveniencia del Estado de Nayarit. Según los



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

dichos, esas rutas son recorridas por alrededor de 3 millones de personas al año. El periodo de la romería de Semana Santa es el más fuerte y deja una considerable derrama económica en los municipios que cruza. El resto del año, los peregrinos van directamente por carretera en el santuario de Talpa de Allende y la frecuentación corresponde con el calendario de las festividades religiosas (11-19 marzo Sr. San José, 4-12 Mayo coronación de la Virgen, 10 Septiembre baño de la Virgen, 7 Octubre día de la Virgen del Rosario). Hoy se observa una convergencia entre identidad regional, religiosa y comercial tradicional, así que el turismo religioso se oficializa y se divulga por parte de las autoridades municipales y estatales que más y más se refieren a los peregrinos como un sinónimo de turistas (Guerrero & al, 2009).



Figura 5: Ruta del Peregrino. Fuente: Secretaría de Turismo, 2010.

#### *c. El turismo de naturaleza y de descanso*

La Sierra Occidental de Jalisco también cuenta con una forma de turismo que podríamos calificar de turismo de naturaleza y de descanso. Es un turismo por la gran mayoría nacional y que se enfoca en los atractivos naturales y culturales de esta zona de montaña.

En términos de actividades, en Mascota, destacan la presa Corrinchi, el templo de la preciosa sangre, el museo de arqueología y el núcleo poblacional de la cabecera. Estos atractivos cuentan con la mejor promoción ya que poseen la mejor

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

infraestructura para el desarrollo de la actividad turística. En la laguna de Juanacatlán existe un segmento turístico de lujo.

El pueblo de San Sebastián del Oeste, aunque siendo lo más pequeño en términos de población (solo 672 habitantes en la cabecera municipal contra 8801 para Mascota y 8839 para Talpa de Allende<sup>10</sup>) cuenta con la dinámica turística más importante entre los tres, ya que se encuentra pegado al centro turístico balneario de Puerto Vallarta. El turismo de descanso que se encuentra en el pueblo se explica por el carácter considerado como preservado y auténtico de su patrimonio. Según Chávez J. (1998), el aislamiento físico y cultural, que puso al pueblo 70 años en el olvido, llevó a una situación en la cual el pueblo era: *“como encerrado en una burbuja de cristal que ha protegido y mantenido su patrimonio”*. La arquitectura patrimonial y la riqueza de la biodiversidad son los dos elementos que permitieron al pueblo volverse en un destino turístico.

En Talpa de Allende, esta forma de turismo existe también, con un atractivo mayor que es el bosque de Maple, único en la región. Sin embargo, no es tan fuerte como en Mascota o San Sebastián. El Ayuntamiento integra en su plan de desarrollo la voluntad de favorecerlo, y considera que tiene que existir otra forma de turismo que solamente lo religioso.

#### d. *El turismo de aventura*

Se encuentra igualmente un segmento turístico de aventura, sobre todo con la práctica de paseos en cuadri-motos, canope y bicicleta. En Mascota existen cinco rutas de bicicleta, y según el presidente de una asociación de ciclismo, 30 - 35 ciclistas se quedan en la ciudad de Mascota cada fin de semana. Se hacen eventos, competencias al nivel nacional. El tema del ciclismo es una fuente de ingresos, ya que trae turistas extranjeros, sobre todo europeos. Se manejan tres disciplinas: el *enduro*, que es una bicicleta para bajar – la cual es la que atrae más gente-, el *cross country* que también es de terreno variado, y el *all mountain*. El director del turismo de este municipio cuenta que a pesar de estas infraestructuras, *“falta explotar muchísimo a Mascota en cuestión de rutas”*. También se piensa la organización de competencias nacionales e internacionales de motos de enduro.

---

<sup>10</sup> Fuente: Elaborado por el Consejo Estatal de Población con base en INEGI, censos y conteos nacionales, 2000-2010

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

En Talpa de Allende, el comité Pueblo Mágico tiene como proyecto la construcción de una tirolesa, que pasaría arriba de la ciudad. Aunque sea solamente una idea y que no haya todavía una decisión de ponerla en práctica, esto confirma la voluntad institucional y de los prestadores de servicios turísticos de diversificar las formas de turismo existentes.

El desarrollo del senderismo también es un objetivo común de los municipios de San Sebastián, Talpa y Mascota. Según el salariado de la asociación de ciclismo: *"no se aprovecha el potencial porque aquí no se tiene la cultura del senderismo"*.

Por fin en términos de turismo de aventura, el Vallartazo, aunque siendo puntual, ocurriendo un mes al año, es el evento mayor y más polémico. Se trata de una ruta que se ha llevado a cabo desde 1999 y consiste en el recorrido de la ruta de Guadalajara hasta Puerto Vallarta en motocicletas, cuatrimotos y otros vehículos motorizados. Se puede leer en la página web del SECTURJAL:

*"La Ruta Vallarta es uno de los activos turísticos de cada temporada, es por ello que autoridades estatales y municipales brindarán toda clase de seguridad y garantías, por cada uno de los lugares por donde circule la caravana de la Ruta Vallarta XV, que para esta edición, estará conformada por integrantes de 38 Motoclubes"*

Esta ruta tiene como característica de pasar por los tres pueblos en cuales se enfoca Paisaje Biocultural, así que dedicamos una parte del estudio al análisis de su regulación y de sus efectos sobre el medioambiente.

### 3. Elaboración de la política pública en favor del turismo en la Sierra Occidental

De la política pública del SECTUR se destaca una paradoja importante. El discurso oficial y la promoción institucional se hacen en favor del turismo sustentable, mientras los apoyos y la visión estratégica se siguen haciendo en favor del turismo convencional, que podríamos calificar de turismo de masas, a pesar de sus recientes reconfiguraciones. En la página web de la SECTUR, esta paradoja se destaca claramente con el uso de las palabras "sustentable", "verde", y la fotografía de un complejo turístico a gran escala en Cancún. Hablando de la Sierra Occidental, el director de Turismo de la SECTURJAL afirma que la prioridad es de *"llevar más turistas extranjeros de Vallarta en Mascota, Talpa, y San Sebastián"*. Según el, los habitantes de estos

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

municipios no se involucran en la actividad turística y evoca proyectos vinculados con el turismo convencional (teleférico...). Según un prestador de servicios turísticos, también universitario, este modo de elaboración de la política pública contribuye a la destrucción de la economía doméstica:

*“[...] ellos (el Gobierno) vienen y dicen: “aquí lo que hay que promover es empresas formales, que vengan los mineros otra vez a ofrecer empleos, o que vengan grandes desarrolladores turísticos”.*

Pero al mismo tiempo, y al lado de estos apoyos mayores a grandes proyectos favoreciendo un turismo de masas, la SECTUR comunica mucho a propósito de un turismo más humano y local, y tiene unos apoyos en este sentido. Existen ocho programas ofrecidos por el SECTUR en respeto al turismo. Uno de ellos se llama “guardianes del patrimonio turístico” y consiste en capacitar la población infantil y juvenil. Su objetivo es de fomentar la cultura turística infantil en alumnos de educación básica para que conozcan y practiquen los beneficios de la actividad turística y promuevan la anfitrióna hacia los turistas que visitan su localidad.<sup>11</sup> Al final permite a los niños conseguir una certificación. Los municipios de San Sebastián del Oeste y de Talpa de Allende ya aprovecharon del programa. En San Sebastián del Oeste, los niños que participaron en esta capacitación trabajan hoy en día casi todos en el turismo.

El programa **Pueblo Mágico** fue creado en 2001 por la SECTUR y ha nombrado a varias poblaciones en todo el territorio mexicano. Poblaciones que según la institución *“siempre han estado en el imaginario colectivo de la nación en su conjunto y que representan alternativas frescas y diferentes para los visitantes nacionales y extranjeros”*. La meta del programa no es solo proteger y conservar su riqueza cultural sino también de generar un aprovechamiento turístico. Unos de los criterios que cumplir para obtener el nombramiento *son de* ubicarse en una distancia no superior de 200 kilómetros de un destino turístico, mantener costumbres y tradiciones, o disponer de atractivos distintivos. Al principio, el director del turismo de Mascota nota que el nombramiento se daba a pueblos que ya tenían una actividad turística bastante fuerte como San Cristóbal de las Casas o San Miguel de Allende, pero ahora la SECTUR busca más bien conservar, rescatar lo que se ha perdido en los pueblos y rehabilitarlos en todos los aspectos (historia colonial, gastronomía, arquitectura...).

---

<sup>11</sup> Nombramiento de “Guardianes del Patrimonio Turístico”, Gobierno del estado de Jalisco.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Así, para los pueblos de Mascota y Talpa de Allende fue una área de oportunidad importante que permitió obtener el nombramiento en septiembre de 2015 (participaron ocho pueblos de Jalisco y solo lo obtuvieron Mascota y Talpa de Allende). Para el director del turismo de Mascota: *“aquí lo que siempre decimos, pues el tema de la magia es algo como: que tan mágico es este pueblo? siempre hay una opinión al respecto pero Jalisco tiene muchos pueblos que tienen una identidad que cuando vienes a ellos y vives con la gente de aquí es cuando empieza la magia”*.

Según los datos de la SECTURJAL, 17,22% de los turistas nacionales que vienen en San Sebastián del Oeste manifiestan como principal destino de interés el “Pueblo Mágico”. Así, parece que el título de Pueblo Mágico tiene una influencia real en la decisión de visitar la Sierra Occidental.

A notar que el recurso económico otorgado por el nombramiento solo se puede usar en la cabecera municipal del pueblo y no en las comunidades del municipio. Por ello, hay otros tipos de proyectos que se desarrollan en las comunidades. Por ejemplo, en Mascota existe uno llamado “Ruta del turismo comunitario”. Se trata de un proyecto piloto que propuso la SECTUR con la meta de implementar un turismo de inclusión: *“que te vengas a convivir con la comunidad, lo que es un turismo rural pero de una forma que la comunidad se involucre en el turismo”*. En el marco del proyecto piloto, se eligieron las comunidades de Yerbabuena, Cimarrón, Santa Rosa, Navidad y Juanacatlán. Se hizo un viaje piloto en el cual a las personas que asistieron se les hizo encuestas para evaluar el potencial del proyecto y con el objetivo de formar un comité en cada comunidad, que se organizaría para ofrecer hospedaje, tours, productos artesanales, etc.

#### 4. Organización individual y colectiva de los prestadores de servicios turísticos

##### a. *Panorama general*

En términos de datos, constatamos que cada pueblo tiene características correspondientes con el tipo de turismo que atrae. San Sebastián del Oeste tiene como promedio 6,3 cuartos por establecimiento ya que se trata de un lugar de descanso y de un turismo selectivo (ver tabla 1<sup>12</sup>). Al contrario, Talpa de Allende concentra la mayoría de los hoteles de la región Sierra Occidental (50,8%) y tiene todavía más actividad de hospedaje en periodo de romería ya que, como dice la directora del turismo: *“en este periodo, todo Talpa es hotel”*. No existen datos sobre este modo de hospedaje informal

---

<sup>12</sup> Se construyeron estos datos a partir de: todos los establecimientos existentes en San Sebastián y Mascota, pero solo 10 de los 33 hoteles de Talpa de Allende.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

porque la mayoría de la gente abre su puerta a los millones de peregrinos, y propone cuartos que se cobran o no.

En términos de precios, Talpa de Allende también refleja su carácter sencillo y económico en términos de calidad de servicio ya que en promedio, una habitación cuesta 490 pesos la noche, contra 747 pesos en San Sebastián del Oeste. Los restaurantes tampoco se proveen con productos locales pero la mayoría del tiempo con productos más baratos que traen desde Guadalajara o Puerto Vallarta.

Tabla 1: Panorama general de los prestadores de servicios turísticos

Municipios		Mascota	Talpa de Allende	San Sebastian del Oeste
O S P E D A J E	Numero de hoteles, cabañas	12	33 (+ hospedaje temporal y informal en tiempo de romería)	12
	Porcentaje de hoteles entre el total de hoteles de la Sierra Occidental (65)	18,40%	50,80%	18,40%
	Tasa de ocupacion	30%		
	Numero de cuartos por establecimiento	13	36	6,3
	Precio medio de una habitación de 2 personas	667 pesos (sin tomar en cuenta Sierra Lago, establecimiento de lujo cuyas habitaciones se alquilan 3104 pesos, la media seria 496)	490 pesos (media calculada a partir de los precios de 10 hoteles)	747 pesos
R E S T A U R A C I O N	Numero de restaurantes	20	22	14
	Relaciones con los productores locales	medio desarrolladas	poco desarrolladas (muchos se proveen en Guadalajara o Vallarta)	bien desarrolladas
R E C O R R I D O S	Numero de empresas de recorridos turísticos	3 (2 hoteles y Magitours)	2	0
	Numero de guías turísticos	4	8	1
	Precio medio del recorrido	No esta establecido	500 pesos	600 pesos

#### b. Organización colectiva de los actores del turismo en la región

En los tres pueblos, el nombramiento Pueblo Mágico ha sido la oportunidad de reunir los prestadores de servicios turísticos para involucrarlos en el desarrollo de los pueblos y la proposición de proyectos turísticos. Sin embargo, las dinámicas parecen diferentes en cada lugar ya que por ejemplo, el proceso de elección de los miembros fue



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

democrático y transparente en Talpa de Allende, pero en Mascota, los prestadores entrevistados se quejan de la opacidad del proceso y de que no les propusieron participar. Así, se observa a veces un clima de desconfianza, o de recelo, que amenaza la capacidad de organización colectiva en el pueblo.

Sin embargo, en **Mascota**, a pesar de esta falta de cohesión general de los prestadores de servicios turísticos, existe un parador turístico que fue creado en 2013 y cuenta con 20 socios, unos proveedores pero que no son socios y 2 salarios. Se encuentran productos regionales: dulces (conservas, cajetas, rollos de guayaba, pan de nata, galletas de betum, cocadas ornadas, miel), artesanías (de ocochal, de madera, sandalia), “souvenirs”, rompopo y ponches. Según un productor que se involucra en la asociación: *“La gente que se para aquí y que compra, muchas veces es por error. Nos dicen que quisieron tomar la autopista pero que se equivocaron y se encontraron en la carretera libre”*. Aunque la dinámica turística de Mascota no sea al nivel de su esperanza, reconocen que asociarse permite mejorar las salidas comerciales de cada uno y garantiza una mejor promoción de sus productos. También se puede observar otra iniciativa similar en la localidad de Navidad. En la entrada del pueblo, se hizo un parador con la misma meta.

En **San Sebastián del Oeste**, se encuentra una asociación de prestadores de servicios turísticos, que reúne 11 socios. Su presidente evoca la voluntad de desarrollar el turismo pero también de destacar las tradiciones. Se organizan eventos culturales como el festival de globos y hay por ejemplo un proyecto de señalamiento en el pueblo.



Figura 6: Miembros de la asociación de prestadores de servicios turísticos de San Sebastián del Oeste

También existe un guía en el pueblo que tiene como voluntad de “integrar” los servicios turísticos: *“Mi gran sueño es una organización colectiva de los habitantes del pueblo para compartir nuestra cultura y aprovechar juntos de los beneficios de un turismo humano”*.

En Talpa de Allende, a parte de una asociación de hoteleros que no es muy activa, no hay una organización formalizada de los prestadores de servicios turísticos.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### c. Dificultades de organización colectiva

De una manera general, en estos tres pueblos de la Sierra Occidental, la cooperación y la organización de una acción colectiva en el sector turístico no se establecen naturalmente. A pesar de la existencia de una solidaridad familiar, no hay muchos antecedentes de iniciativas colectivas fuera de la esfera familiar. Esta constatación esta compartida también con los prestadores de servicios turísticos ellos mismos. En un taller organizado por el proyecto Paisaje Biocultural, destacaron el individualismo como un reto mayor al mejoramiento de sus condiciones de vida. Uno de ellos nos dice: *"No salimos de nuestra burbuja, hay que atreverse y romper la burbuja. Hay que verse como grupo, romper los lasos y organizarse mejor. Tienes que arriesgar para poder crecer"*

Observamos también en el discurso de algunos entrevistados - no de los más involucrados en el proyecto - una forma de desconfianza si no de sospecha en cuanto a las instituciones públicas. Para ellos, la cooperación entre los productores locales no se puede hacer por mediación de las instituciones. Así que una parte de los actores locales perciben el proyecto Paisaje Biocultural como una iniciativa institucional desconectada de las realidades locales y sirviendo solamente intereses políticos. Según un prestador de servicios turísticos:

*"No tienen por qué traer otras cosas que funcionan en otro lado, que ya aquí tenemos otros modelos que pueden funcionar. Yo digo pues son acuerdos entre gobiernos, se toman la mano, salen la foto, se gasta mucho dinero.... Y no funciona, ya lo vimos por Chile."*

#### 5. Tipología de los consumidores

En esta parte, nos dedicamos a establecer una tipología de los consumidores de servicios turísticos de los tres pueblos de la Sierra Occidental que investigamos. Nos apoyamos no solo sobre la descripción de los turistas que nos hacen los encargados de los establecimientos entrevistados sino también sobre las observaciones que pudimos realizar durante nuestras dos estancias en el campo.

Los indicadores que nos permiten establecer esta tipología son:

- estado/país de origen, nacionales o extranjeros
- edad
- motivo de la estancia: cultural / ocio, descanso, fe
- búsqueda de calidad



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

- exigencias en términos de atractivos

#### a. *El turista "buscador del orgánico"*

*"Sentir el clima fresco de la montaña, estar entre las nubes o verlas a tus pies; Es posible!"* Así dice el prospecto de un guía local, y así se resumen las motivaciones que llevan este tipo de turistas en los pueblos de montaña de la Sierra Occidental. Se trata de gente que viene a descansar y que busca pasar una estancia saludable.

Estos turistas se dividen entre gente nacional de las clases medias y altas y extranjeros que ya tienen media residencia en todo lo que es Valla de Banderos. Estos últimos, muchas veces están seis meses en la región y seis meses en sus países de origen. En términos de edad y según los entrevistados, el promedio es de 30 a 40 años y gente mayor. Aunque se encuentra en los tres pueblos del estudio, el pueblo que más visita este tipo de turista es San Sebastián del Oeste.

#### b. *El turista peregrino*

Se encuentra sobre todo en la Ruta del Peregrino, así que cruza los municipios de Mascota y Talpa de Allende. Los requerimientos de los peregrinos no son nada comparables con los que tienen los turistas que eligen los pueblos de la Sierra Occidental como destinos de descanso y de naturaleza. La meta que lleva los peregrinos a aceptar las dificultades del camino es la devoción a la Virgen del Rosario, y no buscan nada más que una infraestructura básica de equipamiento del derrotero. En términos de costos, el presidente del comité Pueblo Mágico de Talpa de Allende estima que no se gasta más de 800 a 1000 pesos por persona para hacer todo el camino desde Ameca hasta Talpa. Un peregrino nos dice:

*"La gente no duerme en hoteles por lo general. Por ejemplo hay un lugar que se llama la Estanzuela donde se duerme la primera vez en Ameca, mucha gente duerme en los pasillos o terrazas de las casas que dan a la calle. A mí me gusta dormir en el kiosco en la plaza."*

A parte de esta ruta principal del peregrino, encontramos otro tipo de turismo religioso dado que una gran cantidad de católicos se desplaza en algunos municipios de la sierra para visitar a los santos patronos cada día de fiesta religiosa.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

#### c. *El turista "de regreso"*

En nuestra tipología, este tipo de turista es de ellos que tuvieron que irse a trabajar por otro lado, a Guadalajara para muchos, y que suelen regresar los fines de semanas y durante las vacaciones en Mascota sobre todo. Traen amigos, familia, vienen a descansar y representan una parte importante del turismo regional.

*"Hay aquí un forma de turismo muy electivo y de recuerdo. La gente busca al momento de poder volver a su infancia. Escuché por ejemplo varias veces: "Mira esta sopa, mi abuela la hacía" o "Estas escaleras parecen las de mi tía"... -*

Encargado de un café en San Sebastián del Oeste

A este tipo de turista, le importa que los atractivos, monumentos y la imagen urbana en general sean bien conservados.

#### d. *El turista extranjero "buscador de diversión"*

Este último perfil de turista es extranjero y a menudo traído por las empresas de tours de Puerto Vallarta. Los prestadores de servicios turísticos se quejan de que este tipo de turistas no consumen los productos locales. Por lo general, no se interesa mucho este turista a la historia ni a la cultura del pueblo pero más bien considera su estancia en estos pueblos como una etapa de sus vacaciones en la cual busca una experiencia de aventura en la montaña, con adrenalina y diversión.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 2: Tipología de los turistas

<i>Tipo de turista</i> Indicadores	<i>Buscador del orgánico</i>	<i>Turista de regreso</i>	<i>Peregrino</i>	<i>Buscador de diversión</i>
Origen geográfica	Viene de los estados de Jalisco o Nayarit También puede ser un turista extranjero que compro una casa y se queda unos meses	Originario de la Sierra Occidental y que se fue a trabajar a Guadalajara o otras grandes ciudades,	Nacional : Viene de todos los estados de México, pero sobre todo Jalisco	Extranjero : Viene de Estados Unidos la mayoría del tiempo, o Europa
Edad	30-40 anos gente mayor	30-40 anos	De todas edades, familias enteras, pero bastante joven cuando recorre la ruta del Peregrino entera (con condición física)	Jóvenes
Motivo de la estancia	Descanso	Familiar	Religioso	Diversión, Aventura
Búsqueda de calidad	Busca productos orgánicos y locales : gastronomía, artesanía...	Busca recuerdos de su infancia, productos locales tradicionales	Busca soluciones económicas y la mayoría del tiempo rechaza el confort	No consume mucho local y busca mas bien comida internacional y servicios normalizados
Exigencia en términos de atractivos	Autenticidad, valorización y visibilidad de la biodiversidad y de la cultura local : senderos interpretativos, fiestas y eventos culturales	Conservación y valorización de los atractivos históricos,	Valorización de los edificios religiosos y de los monumentos que se encuentran en el trayecto de la Ruta del peregrino	Busca infraestructuras turísticas desarrolladas y atractivos valorizados, Suele consumir tours y paquetes,
Localidades visitadas	San Sebastián del Oeste	Mascota, Talpa de Allende	Talpa de Allende, Mascota durante la peregrinación, Real Alto o otras localidades para las fiestas religiosas	San Sebastián del Oeste sobre todo

Segmento turístico con más potencial de generación de ingresos y conservación del medioambiente

Segmento prioritario en la elaboración de la política pública

De esta tipología, nos parece relevante destacar el hecho de que el “buscador del orgánico” y el “turista de regreso” representan el segmento que cuenta con la mejor potenciación de generación de ingresos, pero que la política pública, por lo menos al nivel federal, enfoca sus dispositivos en el perfil que calificamos de “buscador de diversión”. De hecho, como lo explicamos más arriba, la prioridad de la SECTUR es traer más turistas extranjeros y enfocarse en grandes proyectos turísticos con una inversión económica importante.

## 6. Relación al medio ambiente y regulación de los eventos mayores

La tipología de los consumidores de servicios turísticos que nos dedicamos presentar en la parte precedente permite establecer una relación entre conservación del

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

medio ambiente y “selectividad” del turista. Como ya explicamos, el “turista” peregrino de Talpa de Allende suele buscar lo más económico y no la calidad, así que los prestadores de servicios turísticos se adaptan y se proveen con menos productos locales que pueblos como San Sebastián del Oeste. Además, como se trata de un turismo “masivo”, con más de 3 millones de visitantes al año, los daños al medio ambiente son bastante importantes. Aunque la gente se quede en senderos bien definidos, la falta de limpieza y basuras provoca una contaminación fuerte con problemas de salud (ver parte siguiente). Al contrario, el turismo de San Sebastián, que favorece más la producción local y es de descanso, no tiene tantos efectos sobre el medioambiente.

#### *Conservación del medio ambiente*

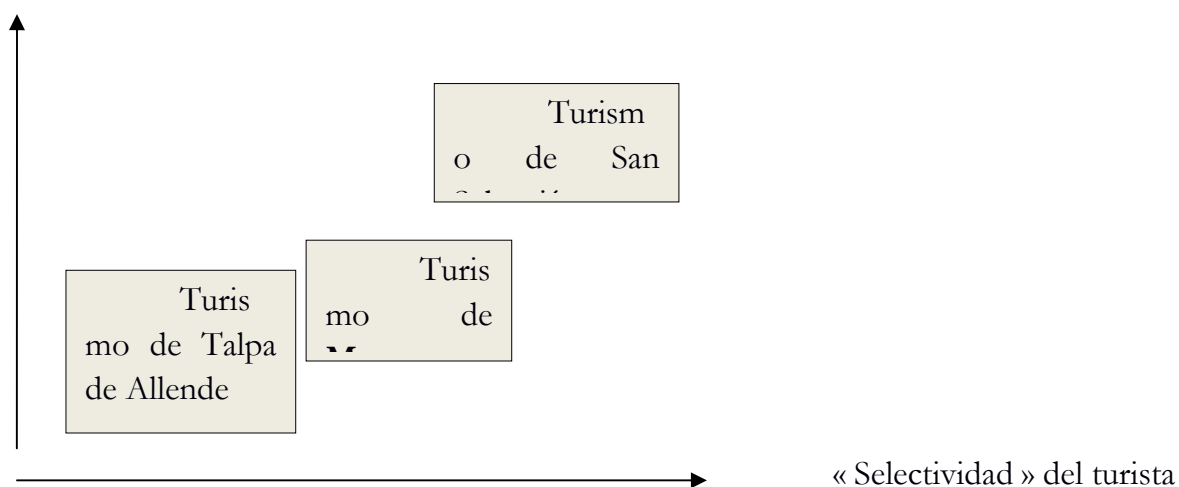


Figura 7: Presiones sobre el medio ambiente y regulación

#### *a. La regulación de la peregrinación de la Virgen del Rosario*

En términos de regulación de las romerías, la Institución eclesiástica no está muy involucrada, y solo se encarga de las ceremonias religiosas. Lo demás está al pendiente de los municipios. De acuerdo con Giménez (1978), podemos explicar esta ruptura con la Institución eclesiástica por la relación de intercambio entre los romeros y la Virgen. En las peregrinaciones, el énfasis está puesto en la figura de la Virgen, la comunicación que establecen los romeros con ella no está medida por el clero así que la organización se hace relativamente al margen de la Iglesia.

La problemática principal vinculada al turismo religioso masivo tiene que ver con preocupaciones de salud. Solamente en semana santa se reciben 1 500 000 personas, son grupos que llegan con problemáticas tal cuales alta presión o

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

deshidratación y necesitan servicios médicos. Por ejemplo, para la romería de 2014 hubieron 1240 atenciones por hipertensión en el municipio de Talpa de Allende. Según la directora del turismo de Talpa de Allende:

*“Hay muchas infecciones intestinales también porque los peregrinos vienen caminando y comiendo lo que se encuentran como pueden, a fin de cuentas cuando llegan aquí ya tienen un recorrido muy largo y llegan enfermos, a lo mejor comieron cosas que faltaron de higiénico en el campo”*

Para enfrentar y preparar las romerías, se hacen proyectos de prevención de accidentes donde se reúnen personal del ayuntamiento del pueblo, seguridad pública, médicos y Ángeles azules, (que apoyan a la gente que camina cuando lo necesita).

La SECTUR está trabajando en la Ruta del Peregrino para ofrecer lugares de descanso, albergues y sanitarios en el camino, porque fuera de los municipios no hay.

#### *b. La regulación del Vallartazo: ejemplo de tensión entre los efectos del turismo de aventura y la protección del medio ambiente*

El discurso general de las personas entrevistadas sobre este evento es muy crítico. Los prestadores de servicios turísticos denuncian el daño al medio ambiente y la ausencia de derramas económicas. Por ejemplo, el encargado de un rancho eco turístico nos dice:

*“El Vallartazo nos mata, nos animamos para prohibirlo. Lo primero que hay que hacer es comunicación con la gente de los clubs y luego hay que reglamentar más en los ayuntamientos en cuales formamos parte”*

Sin embargo, detrás de este discurso, hay otros actores en el sector turístico quienes se oponen a la eventual supresión del evento, y relativizan la posición descrita arriba, en el sentido que para ellos, el Vallartazo queda una fuente de ingresos importante.

*“Hay gente que se queja y dice: “a mí no me dejan nada!” Bueno, tienes que desarrollar un producto o servicio. Para mí claro que hay beneficios indirectos pero hay quien lo acepta o no. Por ejemplo el otro día, hable con el dueño de la ferretería y él se quejaba del Vallartazo.*

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

*Le dije: "mira tus ventas y haz la comparación con las fechas del Vallartaço". Y al final hizo sus cuentas y me dijo que sí, que vendía más en este periodo... No se daba cuenta porque no compran directamente pero claro que hay una interconexión... Entonces el Vallartaço no es óptimo pero deja. Compran gasolina, se quedan a dormir, comen, aunque hay que adaptarse... Claro es un daño tremendo, un estrés pero también fuente de ingresos."-Dueño de un restaurante en San Sebastián del Oeste*

A parte de esta cuestión económica, también hay una falta de respeto del reglamento y muchos participantes que salen de la ruta oficial para pasar por caminos prohibidos, privados:

*"...buscan el tema del adrenalina y de los caminos difíciles, así que se meten en caminos privados. Hay propietarios que ya cobran para que puedan entrar, pero a otros no les piden permiso. Entonces allí es como el disgusto." Director del turismo de Mascota*

#### **c. Ausencia de control de las actividades de naturaleza en la montaña**

Las personas entrevistadas también denuncian la falta de control de las actividades de naturaleza en la montaña. Según ellos, aunque el volumen de estas actividades no sea muy importante hoy, falta un control de lo que se hace y ninguna institución pública se encarga de registrarlo y organizarlo.

## **7. Obstáculos al desarrollo del sector turístico y amenazas**

### **a. Barreas de entrada**

Primero, la inseguridad y el problema de imagen que existe en la región aparecen como una verdadera barrea de entrada al sector turístico. Varios proyectos fueron abandonados después de acontecimientos de violencia que suscitaron un sentimiento de inseguridad en la región. Por ejemplo, el dueño de un restaurante en San Sebastián del Oeste explica que en 2014 hubo una crisis de inseguridad en la región y el pueblo se quedó dos meses sin trabajo. Según él, el tratamiento mediático de los acontecimientos siempre juega en el desfavor del pueblo, para proteger Puerto Vallarta, que es un centro turístico mayor para México.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Además de la inseguridad, existe una competencia entre los sectores económicos. En lugar de invertir o arriesgarse a meterse en proyectos turísticos, muchos prefieren trabajar en sectores más seguros que, según un prestador de servicios turísticos de San Sebastián del Oeste, “*compran a los habitantes*”. Hablando de la minería, explica:

*“Hay un grupo de mujeres en Santiago de Pinos que produce pinole. Son muy cuidadosas y llevan a cabo todo el proceso. Solo los hace falta el proceso final, y este año van a tener un área de secaje. Pero allí mismo en Santiago esta la mina que está creciendo. Son soluciones más fáciles de ir adelante, o sea que hay un riesgo de abandonar este tipo de producciones locales...”*

#### **b. Riesgos de aprovechamiento de los grandes operadores turísticos en perjuicio a la población local**

En relación con lo que explicamos más arriba, incluso por la elaboración de la política pública, existen riesgos de que los grandes operadores turísticos se apropien todo el beneficio del turismo al detrimento de las poblaciones locales. Muchos prestadores de servicios turísticos nos describen por ejemplo el casi monopolio de las empresas de tours.

*“Los grandes operadores turísticos cuando empezaron hacer los tours aquí, aprovecharon de la inocencia de la gente. Preguntaban a la mama de Don Rafael (café la Quinta) contar su historia cada día, preparar las visitas, estar lista muy temprano cada mañana pero no los daba nada! Al principio los grupos de Vallarta Adventure llegaban en avioneta. El precio que pagaban los turistas era de 170 \$ por persona, y a mí para darles comida me propusieron 1,75 \$ ¡”* - Dueño de un restaurante, San Sebastián del Oeste

Los miembros de los tres comités Pueblo Mágico que encontramos también manifiestan dudas y preocupaciones con respecto al monopolio de los operadores de Tours. La presidente del comité de San Sebastián insiste en la amenaza que representa: *“X rentan un restaurant aquí en el pueblo, traen su propia comida y traen los turistas con sus camiones. O sea que están explotando el pueblo sin dejar nada. Cuando hacen sus recorridos, los turistas no compran nada. Con el señor que hace los puros, nos preguntamos que pasa, si ellos dicen a los turistas de no comprar, porque no entendimos”*.

En Mascota, la presidencia ya se enteró del problema y manifiesta la voluntad de capacitar guías locales, haciendo más accesibles los trámites para estar certificados.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Investigan las posibilidades de dar un permiso local, al nivel del ayuntamiento, para dar recorridos dentro del ayuntamiento. Hasta ahora, se necesita una credencia de la SECTURJAL que se otorga para dos años, implica un costo de 7000 pesos con 160 horas de capacitación. Varias veces, los guías que encontramos que y dan recorridos informales, se quedan a la mitad del curso por falta de recursos económicos. Según el director de turismo de Mascota: *“Trabajan pero no es su negocio propio. Al contrario de X (Operador de Tour) que ya comprobaron que es negocio, nuestros guías no tienen resultados y nada más lo hacen por pasión.”*

#### c. Riesgos de una dilución de la cultura

La problemática de banalización y de pérdida de saberes locales, ya investigada en el campo de las ciencias sociales, se presenta sistemáticamente cuando hay desarrollo turístico. Al enfocarse en la promoción de su “identidad”, los habitantes suelen venderla como un producto comercial y muchas veces, se pierden poco a poco las tradiciones históricas. Este riesgo se encuentra todavía más potente cuando no es la gente local quien “dibuja” este producto comercial. La presidente del Comité Pueblo Mágico de San Sebastián del Oeste lo expresa así:

*“Hay riesgos que se pierda la cultura por que los guías que vienen platican muchas cosas que a la mejor no son las verdaderas tradiciones o la verdadera historia del pueblo. Pues como no hablamos mucho inglés, algunos que escuchan dicen: que mentiras están contando!”*

#### d. Falta de valorización de unos atractivos

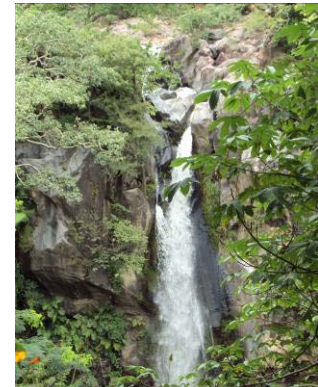
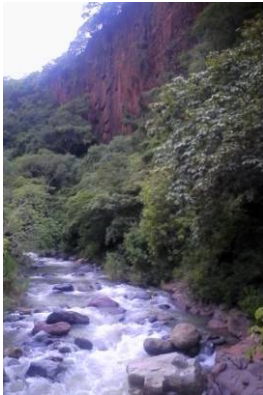
Existen atractivos con un potencial de valorización muy fuerte que todavía no se aprovecha según los entrevistados. Por ejemplo, la localidad de Los Reyes, pueblo de 64 habitantes que se ubica en el municipio de San Sebastián del Oeste, cuenta con un patrimonio natural e histórico muy singular. Además de los Prismos Basálticos, únicos en la región, la comunidad cuenta con una cascada de 18 metros, varias ruinas de los procesos mineros y minas, así que la Hacienda La Victoria. En 2009, hubo un proyecto de construcción de un teleférico que hubiera permitido un recorrido de estos atractivos desde arriba, y que implicó un estudio por parte de un arquitecto pero que nunca tuvo seguimiento. Hasta ahora, no se encuentra ninguna señalización y los senderos no son mantenidos, así que en muchos periodos, la hacienda es inaccesible.



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016



## 8. Análisis FODA

Usamos en esta parte, y como una síntesis, la herramienta de análisis FODA<sup>13</sup>. Esta matriz nos permite sacar una “fotografía” de la dinámica turística en la Sierra Occidental de Jalisco, realizando un resumen del diagnóstico que ya hicimos con este estudio. Elegimos cuatro variables que nos ayudan a destacar los aspectos y los desafíos principales:

- los atractivos turísticos
- el desarrollo económico debido al turismo
- la sustentabilidad
- el contexto institucional

---

<sup>13</sup> Análisis FODA: Fortalezas, Oportunidades, Debilidades e Amenazas.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 3: Análisis FODA del turismo en la Sierra Occidental

	Fuerzas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
Atractivos turísticos	. Singularidad de la biodiversidad y de la cultura regional . Conservación de Patrimonio Arquitectónico	. Poca infraestructura turística . Falta de valorización de unos atractivos : ausencia de señalización en la Ruta del Peregrino . Falta de entretamiento de los senderos	. Desarrollo de nuevas formas de turismo : de naturaleza . Auge turístico de la costa de Jalisco	. Poca permanencia por parte del turista . Falta de valorización de los atractivos
Desarrollo económico debido al turismo	. Circuito de distribución para los productos regionales	. Falta de capacitación de los habitantes . Monopolio de los operadores de tour	. Creación de un mercado de venta de artesanías y productos locales	. Desaparición del tejido productivo local . Pérdida de las tradiciones y de la cultura local
Sustentabilidad	. Conciencia colectiva de los prestadores de servicios turísticos (preocupaciones ambientales, deseo de favorecer la producción local)	. Falta de regulación de las actividades de montaña . Actividades que dañan al medioambiente : Vallarta, ruta del Peregrino	. Desarrollo de un turismo sustentable que favorece los productores locales, protegiendo los recursos naturales	. Riesgo de grandes proyectos de urbanización por parte de desarrolladores inmobiliarios
Contexto institucional	. Recien nombramiento de Talpa y Mascota como Pueblos Mágicos . Dinámica compartida entre las presidencias de los 3 municipios	. Ausencia de una escala de intervención que permitiría tomar en cuenta las realidades locales . Política pública en favor del turismo de masas	. Experimentación de iniciativas de turismo comunitario por parte del SECTURJAL	. Los apoyos se hacen en general en favor del turismo convencional . Promoción del modelo de la empresa formal

## 9. Recomendaciones

De una manera general, el proyecto Paisaje Biocultural podría ser una oportunidad para favorecer un tipo de turismo responsable, y así de desarrollo local alternativo. Por fin, sería importante de dar a conocer un fenómeno que cruza la región de manera casi transversal y de manera estacional. Esta región y en particular algunos municipios de esta zona tienen una tasa de migración hacia Estados Unidos de la más fuerte del país. Entonces hay que tomar en cuenta, aunque no se pueden considerar como turistas, una población que regresa de manera muy regular a sus pueblos de origen. Esta migración estacional se ejerce también dentro de las vocaciones turísticas de la región, sobre todo para las fiestas patronales. Esta población particularmente ligada a la cultura de origen podría ser un impulso dentro de la valorización del espacio a nivel cultural.

Se recomienda fomentar una cohesión entre los prestadores de servicios turísticos de los tres municipios principales de la Sierra Occidental, a pesar de las diferencias en términos de calidad y contenido de los servicios. Para llevar a cabo una acción colectiva, los prestadores deben reconocerse en una oferta común. En este sentido, el tema del distintivo en el marco del proyecto Paisaje Biocultural aparece como una oportunidad de fortalecer una dinámica común.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

Capacitar a la gente para que aprovechen los beneficios del turismo también aparece como una prioridad.

Fortalecer y relacionar las iniciativas de turismo comunitario permitiría a la vez generar una fuente de ingresos para la población local, conservar y destacar los saberes y tradiciones locales, y evitar que los beneficios del turismo se destinen a grandes empresas, incluso extranjeras.

En términos de circuito de distribución, el proyecto de mercado en San Sebastián parece una oportunidad muy interesante para dar visibilidad y salidas comerciales a los productos regionales.

### **III. Dinámicas productivas de los dulces de frutas regionales, Municipios De Talpa De Allende Y Mascota, Región Sierra Occidental**

#### **1. Contexto del estudio**

##### *a. Objetivos del estudio*

Esta consultoría tiene como enfoque el estudio de las principales dinámicas productivas de dulces de frutas al nivel de la región de los municipios de Talpa de Allende y Mascota. Se propone una descripción general así que una caracterización social de los actores a través de un análisis etnoecológico de las cadenas de valores involucradas en la producción de los dulces de frutas y de los sistemas socioculturales asociados.

Este trabajo de investigación de campo impidió una perspectiva pluridisciplinaria acuerdo a los temas estudiados. Tanto las ciencias agronómicas, ambientales, económicas o sociales fueron solicitadas para permitir una comprensión de la complejidad de estos productos regionales y sus sistemas productivos. La meta aquí es de producir una herramienta de apoyo a la toma de decisiones para la implementación de mecanismos de valorización de los productos regionales. Esta perspectiva propuesta a través de estas investigaciones de campo, permite un acercamiento más profundo de las realidades locales y de las estrategias de los principales actores concernidos. Estas realidades y caracterizaciones tomadas en cuentas, ayudan así a los coordinadores de este proyecto a mejorar sus capacidades de concertación con los actores territoriales.

##### *b. Metodología de Investigación*

Para llevar a cabo este trabajo de investigación, varios aspectos del contexto de este estudio fueron considerados. Aquel estudio impidió un trabajo de investigación de campo de un mes y medio en la región de la Sierra Occidental, lo cual se realizó de octubre a noviembre de 2015, después de una experiencia de 6 meses en la región enfocados en el estudio de otras dinámicas productivas regionales, como la del café, de algunos dulces de frutas y de los lácteos. Aprovechando de una buena comprensión del

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

contexto productivo y sociocultural de la región, la metodología implementada para la colecta de informaciones se diseñó de la siguiente manera:

Caracterización de los puntos de comercialización de los dulces regionales e identificación de los actores principales: el trabajo realizado en Mascota y en Talpa se desarrolló de manera distinta, por la diferencia de dinámicas productivas entre los dos municipios. En Mascota se trató primero de identificar los proveedores de dulces artesanales de frutas en los puntos de comercialización, para luego entrevistarlos. En Talpa, la disponibilidad en artesanos en todo el centro del pueblo y la organización de eventos religiosos o culturales facilitaron el acceso a los actores entrevistados.

*Herramientas solicitadas:* entrevistas semi-estructuradas, observaciones y participación a reuniones de actores regionales proporcionados por el proyecto Paisaje Biocultural, u otras instituciones.

Investigación sobre las dinámicas históricas de la producción de dulces de frutas e identificación de los lugares estratégicos de producción: Al encontrar artesanos de Mascota y de Talpa, así que artesanos de localidades de estos municipios, se juntó información sobre el desarrollo del negocio y de la producción de dulces de frutas regionales, así que sobre las relaciones entre ciertas localidades claves en la producción de frutas o de dulces, y en las cabeceras municipales donde se opera la mayor parte de la comercialización y promoción de estos productos.

*Herramientas solicitadas:* entrevistas libres y semi-estructuradas con artesanos actuales, ancianos y cronistas, observaciones de fotografías antiguas.

Caracterización de la producción de dulces de frutas regionales: A través de las entrevistas con artesanos de varios tipos, así que la observación de los lugares de comercialización y promoción de dulces, se identificó la diversidad de dulces de frutas producidos en la zona. Se investigó también en este marco la adquisición de la materia prima necesaria a la elaboración de estos dulces y las principales etapas de los procesos de producción. A través de encuentros tanto con artesanos de dulces de frutas que con campesinos involucrados en la producción o en la colecta de frutas silvestres, asesores técnicos y agrónomos locales, se generó información general sobre la región y la dinámica de la materia prima.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### *c. Resultados y análisis de los datos*

Al final de este mes y medio de investigación de campo se encontraron más de 50 actores relacionados al tema de los dulces de frutas regionales y se entrevistaron 41 personas, de las cuales 37 artesanos. Estos encuentros permitieron coleccionar datos completos sobre el conjunto de las etapas de producción, de provisión en materia prima, procesos y medios de vida de los artesanos:

- testigos de vida de artesanos
- observaciones participativas en el procesamiento de algunos dulces de frutas: rollo casero de guayaba, rollo de guayaba molido de fábrica, rollo de camote con piña, cajeta de mango maduro, cajeta de mango verde, tirillas de mango, orejones de mango.
- observaciones participativas en la comercialización de dulces de frutas regionales: Feria de la Guayaba, del Café y del Chilte de Talpa, del 13 al 22 de noviembre. Esta feria reunió alrededor de 65 puestos de artesanos caseros y artesanos dueños de fábrica para vender sus dulces de frutas, así que otros productos típicos de la región. En esta ocasión, se realizaron visitas de fábricas, entrevistas con una muestra de artesanos, venta y promoción de productos.

Herramientas solicitadas para el análisis de los datos: tabla de identificación de los dulces de frutas regionales y procesos observados, lista de actores, análisis de discursos, estadísticas primarias, diagnóstico de cadena de valor.

## **2. Caracterización de la producción de dulces de frutas en la zona de estudio**

### *a. Dinámicas socio-culturales de la producción de dulces de frutas*

#### Historia de la producción de dulces de frutas según los testigos y recuerdos de unos artesanos de la región

Los municipios de Talpa de Allende y Mascota detienen un conjunto de interrelaciones y diferencias muy diverso en cuanto a las dinámicas productivas agrícolas y artesanales. Especialmente acuerdo a su historia, sus características paisajísticas, su turismo y sus habitantes. Los productos agrícolas de autoconsumo así que otros productos artesanales e alimentarios enteraron que constituyen estas

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

dinámicas productivas siempre fueron relacionados al desarrollo de oportunidades de mercado, con por ejemplo el turismo. Sin embargo, cuando se estudió el tema de la producción de dulces de frutas al nivel de los dos municipios y sus localidades, las diferencias observadas de las dinámicas encontradas entre aquellos resultaron formar parte de la complejidad del paisaje que constituye la región.

Acuerdo a los testimonios históricos, en el caso del municipio de Talpa de Allende, la producción y la comercialización a los peregrinos del rollo de Guayaba empezó alrededor del principio o del medio del siglo XX, con el abuelo de la familia Sánchez. Según su nieto, hoy en día dueño de una fábrica de dulces de frutas en Talpa, su abuelo fue el primero que inventó el rollo de guayaba y que salió a venderlo en la ciudad. Originarios del rancho de La Nueces, municipio de Talpa de Allende, producían el rollo con las frutas silvestres de los guayabales del cerro (partes boscosas donde nacen los guayabos), utilizando como herramientas un caso de cobre con leña. Lo bajaban a vender en lo que era la antigua plaza, donde en aquella época estaban no más de cuatro puestos de madera.

*“Antes se hacía maniéndolo a puro pulmón” (Sánchez).*

El rollo de guayaba tuvo rápidamente mucha fama con los peregrinos de la Virgen de Rosario de Talpa, lo que generó una ganancia creciente para los artesanos. En este contexto, varias otras familias disponiendo de las guayabas, se pusieron a producir rollo y a vender su producto.

*“Uno sale con una cosa a vender que funciona, el día siguiente todo el mundo lo hace” (C y P. R).*

Las localidades como Las Nueces, Monte Grande, Aranjuez, donde la guayaba criolla se daba mucho en el bosque, fueron los lugares donde se desarrolló el saber hacer del proceso del rollo, y donde se transmitió de generación en generación. Más que todo, fue a partir de estas localidades que salieron a instalarse las familias en Talpa, donde poco a poco en cada casa entraron en la producción, para el autoconsumo, pero también para vender.

Según un artesano, hasta que se construyó la carretera hasta Talpa, llegaba un camión por el único camino una vez al día, y la gente a veces se encontraba obligada de hacer la fila varios días para comprar su boleto de vuelta. Los puestos eran hechos de

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

madera, todo era mucho más rústico. Luego con la construcción de aquella y la promoción del turismo religioso en Talpa, la dinámica comercial y entonces productiva evolucionó.

Esta producción quedó de forma casera y artesanal de rollo de guayaba hasta los años 1970-80, hasta la iniciativa de un señor quien estaba involucrado en otros negocios (Huarachería<sup>14</sup>, trabajo de la piel, etc.). Este Sr Uribe, emprendedor, tuvo la idea de inventar una maquinaria para aumentar e industrializar la producción, así que abrió la primera fábrica de rollo al público de peregrinos para la demostración. Con otros artesanos, Curiel y Santana, los cuales tenían un taller de mecánica en Talpa, diseñó la primera máquina. Esta primera fábrica demostrativa tuvo tanto éxito que el Señor Uribe las multiplicó hasta llegar a abrir 7 despachos diferentes. Ahora, estas fábricas fueron transmitidas a sus hijos que las gestionan.

Por otra parte, la producción del rollo de guayaba y el desarrollo de su fama y de su producción está muy relacionada a la confección del rompopo, otro producto que invadió las ocupaciones en las cocinas talpenses a partir de la misma época (1950's). El rompopo es una bebida hecha a base de leche, sabores y alcohol, consumida de maneras diferentes según las regiones del país. Algunas familias siguen hasta la fecha produciendo rompopo y rollo de guayaba. Unos artesanos empezaron el negocio familiar con la venta del rollo y del Chilte (artesanía típica de la región de Talpa que son figuras hechas con la goma extraída del árbol del Chilte, *Cnidosculus elásticas*), para luego ponerse en la producción de rompopo. Es el caso de la familia de un artesano entrevistado, J.O, quien al final terminó especializándose en la confección del rompopo más que del rollo por haber elaborado una receta de calidad y de buena aceptación.

En cuanto a la parte histórica de los dulces de frutas en el municipio de Mascota, según las personas encontradas, se mencionaron diferentes historias en cuanto sus orígenes potenciales. Según Talpenses, hasta la construcción de la carretera Guadalajara- Puerto Vallarta, Mascota no producía dulces de frutas para la comercialización. Los peregrinos que iban a Talpa, según las rutas de peregrinación a la Virgen del Rosario de Talpa de Allende, no pasaban especialmente por Mascota. Según un profesor de historia, el asentamiento de Mascota por los españoles se realizó previo al de Talpa. Así que probablemente, los conocimientos en cuanto a la transformación de frutas silvestres se habrán podido transmitir desde ahí. Son suposiciones emitidas durante las entrevistas. No obstante, los artesanos mascotenses que producen dulces de

---

<sup>14</sup> Huarachería: fábrica artesanal de huaraches, sandalias típicas de la región echas con piel de vaca.



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

frutas desde hace una o dos generaciones pudieron aportar más información. Según A., artesano de dulces de frutas desde hace 28 años y que tiene su marca registrada, cuando era que niño, veía a su abuela hacer cajeta con los mangos del jardín de la casa, y su pareja siguió la tradición de la guayaba rellena que era la especialidad de su suegra. Recuerda que eran pocas las familias que se dedicaban a vender dulces de frutas, pero que por lo menos casi todas las casas antes tenían jardines grandes con frutales y transformaban la fruta en cajeta (ate, es decir pasta de fruta rendida), u otros dulces (curtidos, rellenos, etc.).

*“¡Hacíamos cajeta de chayote, con canela y naranja agrio! Estos ya nadie te lo hace. Este chayote que se sembraba en aquel tiempo ya no se encuentra. Estaba blanco, denso, ahorita están aguaditos. La piel parecía a una cinta adhesiva y lo masticaba uno. Este chayote se prestaba para hacer cajeta. El otro no, nada salió.” (A.)*

Serían unas pocas mujeres que fueron las pioneras en Mascota (Las hermanas López, Doña Chela, Chuy Gómez) de la producción de los dulces para la comercialización y eso a partir del medio del siglo XX, generación de los padres de los artesanos actuales. Un artesano de la familia de los Uribe en Talpa recuerda los intercambios de experiencia que se realizaron con unas artesanas de Mascota y su papa.

*“Mi papa trabajó mucho en coordinación con Doña Chuy Gómez. Ella venía una semana con mi papa a ver como trabajaba. Vino luego una hija de Doña Tilia Peña.” (S.)*

Las primeras que empezaron a salir a vender rollo de guayaba en Mascota provienen de la localidad del Agostadero. Una artesana de este rancho ya mayor (78 años), que tiene más de 50 años produciendo rollo para vender, recuerda que de niña nadie hacía rollo de guayaba. Juntaban guayabas del cerro, así que el orégano, nopales o flores blancas, y salían a venderlas hasta la ciudad de Mascota caminando y cargando en la cabeza las frutas en petacas.

#### Evolución y desarrollo de la producción

La producción de los dulces de frutas benefició de las innovaciones técnicas permitidas con la concepción de las primeras máquinas para rendir el rollo. Estas

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

permitieron un desarrollo creciente de la producción de dulces de frutas. Sin embargo, las cabeceras municipales de Talpa de Allende y Mascota siguieron dinámicas distintas.

Talpa conoció el crecimiento del turismo religioso con los avances tecnológicos en términos de comunicación, así que una mejor facilidad del acceso permitido por la construcción de la carretera desde Guadalajara. Las fábricas se abrieron poco a poco, empezando con las de la familia del Sr Uribe, y rápido con otras familias productoras de rollo de guayaba que ya tenían su fama. Estas fábricas fueron proponiendo poco a poco una diversidad de dulces de frutas y otros productos regionales, con el fin de satisfacer las expectativas de los peregrinos. Poco a poco. Se vendieron dulces hechos con otras frutas de la región, principalmente importados del lado de las localidades de la costa, como La Cuesta y otras localidades cercanas, municipio de Talpa. Por esta microrregión, el clima y la diversidad paisajística permitida por la sierra, proporcionan una multitud de frutas silvestres y semi-silvestres de temporal, como el mango, los coyules, los capulines, los jocuixtles, nances, arrayanes, tamarindos, etc. Hoy en día, estas localidades son también el objeto de una producción artesanal y tradicional de dulces de fruta, como en el caso de la cajeta de mango (ate de mango). Principalmente al nivel de la ciudad de Talpa, y también en las localidades, los saberes y conocimientos en la transformación de la fruta fueron diversificándose con la elaboración de las conservas, de las cajetas, curtidors, rollos rellenos y otros.

La demanda en dulces de frutas fue creciendo proporcionalmente a la innovación técnica y al desarrollo del turismo, al favor de los artesanos dueños de negocio, pero también a favor de todas las familias talpenses que se involucraron en la confección del rollo de guayaba y otros dulces. Muchas fábricas abrieron y desarrollaron estrategias de comercialización. Unas enfocadas al crecimiento de la producción y de las márgenes económicas, otras al mantenimiento de la fama y de la tradición familiar, tratando de conservar una cierta calidad de productos, etc. De otro lado, muchas casas siguieron con su pequeña producción artesanal, facilitada con el acceso a la maquinaria necesaria (casos con palos para rendir), a través de programas de apoyo del gobierno, o de ahorros propios.

Tanto que creció la producción, al pesar de la implementación progresiva de huertas productivas de guayabas de la parte de algunos productores, las guayabas de la región resultaron insuficientes para satisfacer las necesidades. Rápidamente entraron en la cadencia las guayabas de otros estados, por ejemplo de Calvo, Aguas Calientes, pero también de Michoacán y Zacatecas. Artesanos dueños de fábricas como artesanos caseros empezaron a proveerse de tal manera. Por el acceso continuo durante todo el

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

año a la materia prima y por y calidad preferida para el procesamiento del rollo, esta guayaba ajena se impuso en el mercado de las dulcerías, aunque sigue comercializándose y produciéndose la guayaba al nivel local.

En la región de Mascota, la producción siguió casi igual que a sus principios. De hecho, Mascota no beneficia de la misma amplitud turística como Talpa. Por su ubicación estratégica en la carretera que conecta Guadalajara a Puerto Vallarta, entró una fuente de comercialización y se desarrolló un turismo de otra calidad que el de turismo masivo de peregrinos. La gente que llega a Mascota es en general con recurso mayor, y busca y acepta productos de cierta calidad, lo que saben proponer los artesanos paisanos.

También se observó una evolución en cuanto a la inversión en algunas maquinarias para las casas que tuvieron una producción más importante, como principal negocio (La Casa de los Dulces, Con Chuy, Los Yeyos) Esta maquinaria, (principalmente caso con palos para rendir la pasta de fruta, en algunos casos, despulpadoras y molinos especiales) también llegó en las casas de las artesanas de las localidades del municipio claves en producción de dulces de frutas. Es el caso de las mujeres de Juanacatlán, de Navidad, o también del Agostadero. Juanacatlán y Navidad, por su ubicación geográfica en las alturas del municipio, benefician de una diversidad de frutas particular que no se da en otras partes del municipio: membrillo, perón, tejocote, capulín (otra fruta que la que nombran capulín en la región de Talpa, denominada por los mascotenses faisán), durazno, higos, manzanita, etc. Como en el caso de la micro-región de la Cuesta en el municipio de Talpa, la micro-región de Juanacatlán se volvió una fuente de provisión de materia prima para la confección de dulces artesanales en Mascota, hasta llegar en las fábricas de Talpa también. Sin embargo, esta disponibilidad en frutas de clima par templado-frio es de poca amplitud, lo que involucró también una relación con los abastecimientos de Guadalajara importando la fruta de varias otras regiones.

La localidad del Agostadero, al contrario, conservó toda la "autenticidad" de su producción casera tradicional. A parte de algunas 6 mujeres que lograron tener acceso estos últimos años a algunas máquinas y que producen todo el año, el resto de las mujeres sigue produciendo manualmente el rollo, juntando las puras guayabas silvestres que colectan en los bosques de su localidad. Esta particularidad en los procesos y escalas de producción definen un producto de una calidad muy especial, como es el caso también de las cajetas de mango producidas por unas mujeres en la localidad de La Cuesta, Talpa.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### *b. Estado de la producción de los dulces de frutas en los municipios de Talpa y Mascota*

El difícil acceso a datos cuantitativos y de fuente segura no permite destacar una descripción exhaustiva del estado de la producción de dulces de frutas. Sin embargo, las observaciones de campo realizadas, así que las entrevistadas con artesanos o personal de las direcciones de comercio municipales nos diseñan una idea general de las dinámicas de producción.

En el municipio de Talpa de Allende, 56 fábricas están registradas en la dirección de comercio como activa de manera temporal, y unas muy pocas, de manera continua. Estos datos, según los mismos encargados de esta sección de la presidencia, no se pueden tomar como base de información. Se tienen que tomar en cuenta, primeramente, todos los artesanos caseros que producen para las romerías de Talpa o los que van repartiendo sus productos en las tiendas y fábricas. También existen fábricas que no están registradas, por el hecho que es una producción temporal, o simplemente por no querer ser registrada y pagar impuesto. Recordando que Talpa de Allende recibe en todo el año más de 3 millones de visitantes, y que por tradición estos últimos llevan por lo menos un rollo de recuerdo, eso nos permite imaginar que en cada calle existen más de una tienda donde se venden dulces de frutas. Otro dato indicativo de la proporción de la producción es la importación de guayabas desde Calvillo o Zacatecas: según varios actores entrevistados, llegan en general en Talpa 4 camiones de 20 toneladas de guayabas a la semana. Es decir, un poco más de 2000 toneladas de guayabas importadas, cantidad a la cual se tiene que agregar una estimación de las guayabas producidas localmente que se siguen comprando para la producción de dulce (muchas veces revuelta con la otra), la cual representa menos de 1000 toneladas (I., R.). En tiempo de romerías, unos artesanos de fábricas<sup>15</sup> procesan unas 10 cajas de guayabas al día, y otros artesanos caseros lo mismo a la semana. Otros estiman su producción según su consumo de sacos de azúcar al mes, como el caso de un artesano originario de Los Sauces (Talpa de Allende), quien cuenta su producción con 30 sacos de azúcar (50kg), es decir aproximadamente el doble de kilos de rollos de guayaba varía según las recetas y los procesos).

Mascota dispone de todavía menos información compilada en cuanto a la producción de frutas o de dulces de frutas. Se deduce que la proporción es mucho menos importante que en el caso de Talpa, por existir solo 4 marcas familiares

---

<sup>15</sup> Artesanos dueños de fábrica, artesanos caseros: cf. más adelante, tipología de los artesanos de dulces de frutas.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

comercializando sus dulces de frutas, de las cuales algunas producciones dependen únicamente de las cosechas de los jardines con frutales. También unas pocas compran la fruta con los abastecimientos de Guadalajara y de Juanacatlán. Las mujeres del Agostadero que se dedican a producir todo el año su rollo (unas 5-6) no tienen una producción regular y muy intensa de rollo (se produce según los pedidos). Cuando se acaba la temporada de la guayaba silvestre, estas mismas compran ahora a un proveedor que surte a las fábricas de Talpa y desde recién, con una productora de guayabas de Mascota mismo.

#### *c. Materia Prima principal: La Fruta*

Como lo hemos visto con la presentación y la caracterización histórica de la producción de los dulces de fruta regional, todo su dinamismo empezó alrededor de la transformación y la valorización de la guayaba por lo menos en Talpa de Allende. Luego, y mientras tanto, las familias de Mascota disponiendo de jardines con frutales, o las familias de algunas localidades donde se sembró tiempos atrás mánegales que quedaron medio silvestres como en La Cuesta, también se desarrollaron el trabajo de la fruta.

#### De la Guayaba criolla a la Guayaba de Calvio

##### *Cultivo y producción de la guayaba regional*

El *guayabo fruto noble* que se da en los cerros en algunos rincones de la Sierra Occidental, da la fruta que en la región nombran criolla. Sin embargo, de esta misma criolla, (criolla= oposición a la Guayaba de Calvio importada) existen una gran variedad que se pudo observar a tras de caminatas en guayabales del Agostadero. De estos guayabos, con el tiempo, se sucedieron otros, reproducidos a través del viento, de los animales silvestres, o de las mismas mujeres que colectaban las frutas y tiraban las semillas a las vacas. Hasta que con la llegada de los títulos de propiedad y el desarrollo del mercado de fruta, unos trataron de mejorar el guayabal, integrando algunas acciones de manejo de su cultivo, como el control de plaga o algunas podas. Estos guayabales beneficiando de un manejo parcial llegaron a ser *huertas de guayabos silvestres*.

*“Guayaba amarilla es para nosotras la criolla. Esta es la g. rosita, pero también ay la morada, la chapeteada, y algunas otras “(T.P, productora de rollo El Agostadero).*

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

*"Hay guayaba criolla, guayaba de Calvio, y guayabilla. La criolla es la que se encuentra aquí en el cerro." (I.C asesor técnico).*

Estas huertas de guayabos silvestres forman una de las tres categorías de tipo de cultivo en la región que identificamos con el apoyo del asesor técnico al grupo de productores de guayabas. Esta asociación reúne cerca de 20 productores de guayabas con el objetivo de buscar apoyo para fomentar el desarrollo de la producción de la fruta, el mejoramiento de la calidad, para alcanzar en algunos casos el certificado de calidad de exportación de la guayaba. Los miembros son productores de Talpa principalmente (70%), Mascota (25%), y un productor en Atenguillo. Entre todos forman un conjunto de 72 ha de cultivo de guayaba. Figuran unas 5 huertas "establecidas", en las cuales se suele introducir la variedad de Calvio (Aguascalientes). Sin embargo, todas las demás huertas son conjuntos de criollos que eran guayabales silvestres pero con bajo manejo, lo que nombra "Huertas de guayabos silvestres". Los "guayabales silvestres" dejados tal cual no tienen representación al nivel de la asociación de productores de guayabas. Según las localidades, los guayabales silvestres tienen diferentes reglas de uso: Por ejemplo, en la localidad del Agostadero (Mascota), las personas tienen libre acceso a cualquier guayabal de la gente del pueblo. En otras localidades, como en Monte Grandes (Talpa de Allende) cada quien colecta en su guayabal, da permiso o renta su acceso para la colecta de fruta.

*"El productor establecido al contrario del otro se preocupa de la situación fitosanitaria de su huerta. Puede organizar y controlar su producción al contrario de la producción de las huertas silvestres."*  
(I.C)



Figura 8: Tipología de huertas de guayabas en la región de Talpa de Allende y Mascota



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Las huertas de guayabos establecidas de la región son de 4ha a 8ha bajo manejo. Las huertas las más grandes en superficie son las huertas de guayabas silvestres (50ha), aunque no haya tan fuerte proporción de árboles (dispersión natural) de guayabos que en una huerta productiva establecida. Los dueños de estas huertas silvestres o guayabales silvestres no suelen explotar otros recursos de estas mismas parcelas en general; ya que tienen otros negocios y actividades (ganaderos, propietarios de hoteles, etc.).

#### Manejo de una huerta de guayabas establecida: ejemplo

Don R.P es dueño de una huerta de 8ha, en la cual empezó a plantar árboles guayabos hace cerca de 25 años. Hoy día tiene plantado 2760 árboles. Esta huerta hasta hace unos 6-7 años no tuvo mucho manejo. El dueño vivía en aquella época en Estados Unidos y dejó encargado el manejo de la cosecha de las guayabas. De regreso en su tierra, se decidió a mejorar la producción de su huerta y, como presidente del grupo de los productores de guayabas, logró obtener el apoyo técnico de un asesor a través de la SAGARPA para todos los productores. Según el, el encargado y el asesor de la huerta establecida, el guayabo es un árbol muy noble. Uno aplicando un buen manejo puede controlar toda la producción de su huerta, es decir, implementando poda, fertilización, riego. Cada productor tiene su propio calendario según su estrategia comercial. A partir del momento que uno poda y fertiliza, controla la temporada a la cual va a poder sacar su cosecha. En el caso de este productor, estas son las principales etapas de manejo que

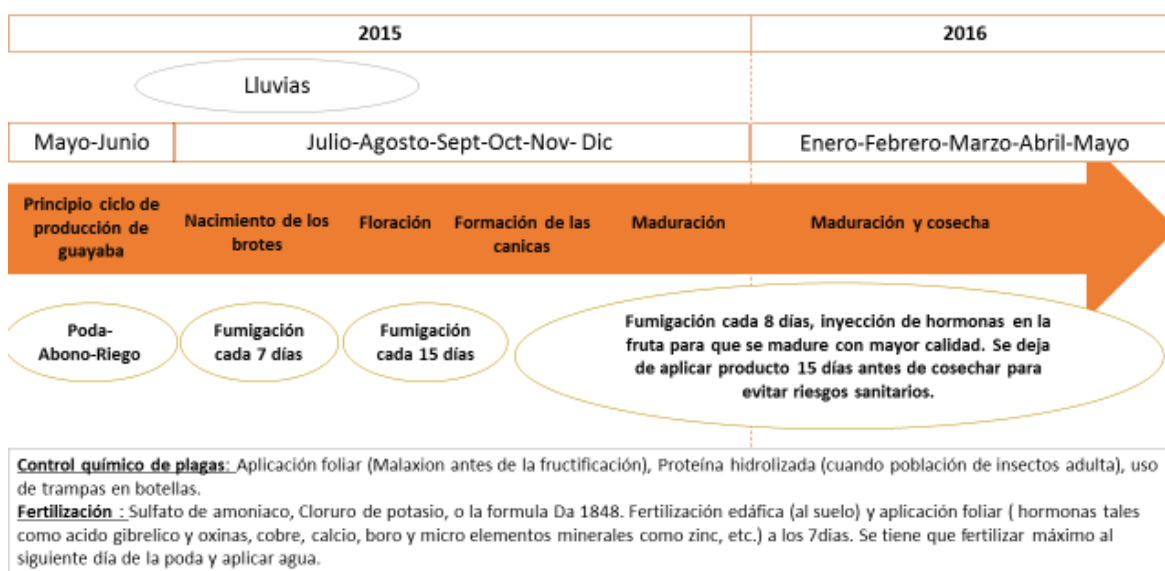


Figura 9: Ciclo de producción de guayabas, huerta establecida de R.P en Talpa

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

se le aplica a su huerta:

Este sistema de manejo permite a R.P elegir la temporada en la cual quiere cosechar la fruta para posicionarse mejor en el mercado, es decir cuando no se producen guayabas en Calvío, por ejemplo. También, el control de la producción a través de la poda-fertilización-riego facilita la floración a diferentes tiempos en un mismo árbol. A condición de una buena aplicación de estas prácticas, acompañado de una limpieza de las "malezas" bajo de los árboles, sus guayabos producen frutas durante varios meses. Una huerta tipo huerta de guayabos silvestres, aunque haya un manejo mínimo para el control de plagas, así que un guayabal silvestre, producen frutas una vez al año, en general algunos meses después de las primeras lluvias. En el Agostadero, la temporada empieza final de octubre-noviembre y dura a veces hasta marzo. Este fin de año 2015, las lluvias y tormentas de diciembre hicieron terminar la temporada mucho más temprano, es decir en enero de 2016.

Se constató a través de los dos productores en huertas establecidas que el uso de químicos para el control de las plagas y la fertilización es sistemática. Según ellos y el asesor, es actualmente la única forma de actuar para recuperar un estado sanitario adecuado de las huertas, así que un nivel de producción adecuado en cuanto a los gastos que fue invertido. R.P admitió que a largo plazo le interesaría integrar prácticas más ecológicas trabajando en un mejor manejo del suelo e integrando el uso de biofertilizantes, pero que hasta la fecha, todavía no se implementó nada.

En cuanto a la renovación de guayabos e implementación de un vivero, se comentó el proyecto de desarrollarlo a cabo de la temporada de trabajo del asesor técnico. Según ellos, los arboles pueden producir 40-50 años y se tiene que empezar la creación de un vivero de reproducción o brotes de guayabos. Aunque la reproducción se puede hacer por semilla, lo más común es el corte de varias barretas por palo, y plantación en bolsas con hormonas (I.C). La polinización de los guayabos se hace principalmente por el viento, y también se mencionó la idea de integrar cría de abejas para facilitarla. El principal factor limitante actual es el uso de químicos con las fumigaciones que no permite actualmente asociarse con un apicultor.

En cuanto a la incidencia social del cultivo de la guayaba, el manejo casi cotidiano de la huerta involucra en general una a dos personas. En tiempo de cosecha, según los productores, unos emplean cortadores (otros llaman a familiares) que pagan unos 10 pesos por cubeta de guayabas, y uno puede llenar varias cubetas en un día. Es una oportunidad de ganancia puntual que puede ayudar y que reúne algunas pocas



### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

personas el tiempo de cosecha. Los dos productores de guayabas en "huerta establecida" admiten que la ganancia de sus cosechas cubre poquito más que los principales gastos. Dicen que lo manejan más como "hobby" que como negocio principal. Uno es pensionado de Estados Unidos y la otra tiene un empleo en alguna oficina de gobierno y otros activos que completa los ingresos necesarios a su familia. Uno compro su huerta para establecerla e invertirse poco a poco en su desarrollo y mejoramiento, y la otra recupero de herencia esta huerta familiar a la cual no quiso tumbiar los 2000 árboles plantados por sus papas. Después de una década sin ningún manejo, esta familia decidió podarlos e injertar los árboles para volver a dinamizar la producción de frutas y lograr una producción comercial como tuvieron en aquellos tiempos (producción que siempre se destinó a los fabricantes de dulces de frutas y al mercado local).

#### Producción local de guayabas

Según R.P, y E. otra productora de guayabas en Mascota, una "huerta establecida" como la de ellos puede producir hasta 10 toneladas de fruta por hectárea. Logramos realizar una estimación de la producción de guayabas local a partir de la información proporcionada por el asesor técnico y el presidente del grupo de productores de guayabas. R.P produce en general de 3000 a 5000 cajas (unidad utilizada por los actores de la cadena de valor en la región para hablar de volumen de guayabas) de guayabas. Para la cosecha de 2016, se estimó una producción de 5000 cajas de 22kg de guayabas.

Entre R.P. y otros productores principales de Talpa y de Mascota, producen entre todos cerca de 500 toneladas al año. Esta cifra no toma en cuenta las guayabas colectadas en guayabales silvestres. Esta última categoría no está representada a dentro de la asociación así que no se reportaron cantidades colectadas por unos dueños, como en el caso de la localidad del Agostadero, o de Monte Grandes, por ejemplo. Muchas de estas guayabas silvestres se pierden también por no cosecharlas por eventos climáticos, u otras razones (animales, etc.). Se podría imaginar que unas 1000 toneladas de guayabas regionales se venden o se utilizan en el procesamiento del dulce en el año.

#### Calidad de la guayaba regional e importación de guayaba ajena

Según R.P la guayaba que produce tiene buena aceptación con sus clientes (fábricas) que le suelen comprar. Sin embargo, el mismo lo dice como otros

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

entrevistados dijeron, los artesanos que se la compran tienen en sus fábricas molinos en los cuales echan toda la fruta entera, y muchas veces revuelta con pasta de otras guayabas u otras guayabas de Calvío.

*“Echan las guayabas enteras en sus molinos, ¡con todo y gusano!”*  
(R.P, T.P.R, C.M, etc.)

Es decir que los utilizadores de la fruta para su transformación tienen exigencias de calidad y criterios de selección menos exigentes que otros. Los dos productores regionales entrevistados venden sus cajas de guayaba entre 100 y 120 pesos. Se mencionaron algunos pequeños productores que las venden para 50 pesos la caja, y suelen ser unos que producen una guayaba de poca calidad sin manejo sanitario, y muchas veces bastante agusanadas. Según los entrevistados, estos mismos les perjudican el negocio a ellos que buscan negociar su producto de mejor calidad a mejor precio.

Muchos de los artesanos dueños de fábricas en Talpa, admiten el uso de la guayaba regional porque justamente es regional y la reconocen como buena. Muchas veces la utilizan en tiempo de su temporada, y revolviéndola en parte con la otra guayaba o con pasta de la otra guayaba guardada. Sin embargo, y todos actores encontrados coincidieron con este punto, la guayaba criolla es calificada de *aguanosa*. Es decir que la guayaba de aquí contiene más agua que la guayaba de Calvío, lo que involucra más gastos para su procesamiento porque se necesita más tiempo de cocción para obtener la pasta adecuada para la producción de rollo.

Tabla 4: Criterios de comparación de calidad de la guayaba criolla a la guayaba de Calvío según los artesanos

Guayaba criolla	Guayaba de Calvío
Más agua en su pulpa (más gastos para su procesamiento en rollo)	Menos agua en su pulpa (pasta más adecuada al procesamiento en rollo)
Menos control de plaga en su cultivo	Cultivo de la guayaba en huerta establecida, control sanitario y de plagas.
Producción de poco volumen	Producción en grande escala
Temporada de cosecha reducida	Temporada de cosecha más larga y correspondiendo a las necesidades del mercado

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Otros artesanos van a proveerse únicamente con los abastecimientos de Guadalajara en guayabas de Calvío, por facilidad de organización y cuestiones de rentabilidad. En Talpa, son tres camiones de 20 toneladas que llegan a la semana a vender guayabas de Calvío o Zacatecas a las fábricas y otros artesanos caseros. Es decir, cerca de 3000 toneladas al año de guayabas ajenas que entran en Talpa de Allende para proporcionar los artesanos en fruta para la confección de su famoso rollo. **La producción regional representaría entonces a pena un cuarto de toda la fruta utilizada.** La guayaba de Calvío que llega a Talpa resulta ser la merma de la producción de este Estado, donde ahí se producen principalmente guayabas de calidad destinada a la exportación. Se vende entre 70 y 120, 130 pesos la caja, según la temporada y según la calidad de la fruta (primera calidad, segunda, tercera, según el calibre de la fruta). Los dueños de fábricas que buscan principalmente la rentabilidad económica con bajos costos de producción suelen comprar cajas de estas guayabas por 70, 80 pesos en temporada de alta producción en Calvío, lo que puede igualmente perjudicar los productores locales (según E.) quienes tienen que vender su caja a mínimo 100 pesos para que les salga costear el cultivo.

#### Apoyos institucionales a la producción local de la guayaba

Actualmente, no existe un sistema de apoyo financiero al cultivo de la guayaba regional, ni al mejoramiento de la calidad de aquella. El primer y único apoyo que se logró, mediante apoyo técnico, es justamente la intervención de un asesor técnico para tres años, permitido por la SAGARPA y fomentado por la iniciativa de la asociación de productores de guayabas mencionada en este informe.

#### *d. Las otras frutas utilizadas para los dulces de frutas más típicos de la región*

#### Diversidad de frutas regionales y abastecimientos

La gran variedad de dulces de frutas propuestas hoy día por los artesanos de la región está relacionada a la gran diversidad de climas y prácticas humanas constituyendo sus paisajes. Entre las frutas silvestres o semi-silvestres que se encuentran en los cerros de las localidades de estos dos municipios y los frutales plantados en los jardines de las casas de las ciudades y de los pueblos, existe una multiplicidad de frutas a la disposición de los artesanos:

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 5: Frutas utilizadas en los dulces de frutas regionales observados

Origen de las frutas	Frutas	Comentarios
<b><i>La Cuesta y alrededores (silvestres y medio silvestres)</i></b>	Mangos criollos, Capulines <sup>16</sup> , Arrayanes, Tamarindos, Nances, Jocuixtles, Coyoles, Tamarindos, Camotes	Frutas de temporada que se colectan en el cerro o alrededor de las casas. Cantidad producida no definida.
<b><i>Juanacatlán y alrededores (silvestres y medio silvestres)</i></b>	Tejocotes, Manzanitas, Capulines <sup>17</sup> , Duraznos, Membrillos, Higos, Perones	Ídem.
<b><i>El Agostadero, Monte Grandes, y otras localidades de Talpa y Mascota</i></b>	Guayaba criolla, Guayabita, Nances, etc.	Ídem.
<b><i>Jardines de casas Talpa y Mascota</i></b>	Mangos, Arrayanes, Tamarindos, Nances, Naranjos	Frutas de temporada, control sanitario ocasional
<b><i>Abastecimientos centrales de Guadalajara</i></b>	Mangos, Guayabas, Duraznos, Membrillos, Piña, Arrayanes, Higos	Permite proponer todo el año los dulces de frutas que se hacen originalmente con las frutas de temporadas.

Estas frutas silvestres o medio silvestres constituyen una fuente de ingreso bastante importante en las estrategias de sobrevivencia de las familias concernidas. Se tratan de familias campesinas, quienes muchas veces no dispongan de parcelas productivas de café o de ganado, las cuales se dedican al corte de café (en el caso de las familias de La Cuesta) y la colecta de frutas temporales para la venta y su transformación para la venta (Leparquier, 2014). En el caso de las frutas proporcionadas por las mujeres artesanas de Juanacatlán, su comercialización a los artesanos de Mascota o de Talpa también resultan de una estrategia bien establecida:

<sup>16</sup> Capulín de la Cuesta: estas frutas, colectadas del árbol de género *Prunus* son denominadas capulines por los habitantes de La Cuesta y alrededores y por la gente de Talpa. Por la gente de Mascota y fuera de la zona de Talpa, les dicen a estas mismas frutas “Faisanes”. En Juanacatlán, se colectan frutas de otro árbol del mismo género, que llaman los de Mascota capulín, son frutas parecidas, más pequeños y menos dulces que los capulines de La Cuesta.

<sup>17</sup> Cf. Nota de la misma página.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

*“Venden primero la fruta. Y la venden bien caro. Juntan las frutas que ocupan ellas primero y las que sobran ya las bajan a vender. Y cuando bajan a vender la fruta, ya la están rindiendo. Y luego bajan a vender la cajeta y los dulces bien barato aquí. Casa por casa. Nos suben el precio y nos dicen que casi no hay fruta, y ellas empiezan a hacer y lo bajan a vender barato. “(A. artesano de Mascota).*

En cuanto a las frutas proporcionadas por los abastecimientos, tienen varios orígenes. Estos mismos entregan frutas que vienen de diferentes regiones, según las temporadas de producción y las frutas. Por ejemplo los arrayanes vienen de la localidad de Santiago de Pino (Municipio de San Sebastián del Oeste), y los membrillos, los capulines (de Juanacatlán) de Puebla, etc.

#### El mango, materia prima de la cajeta, orejones, tirillas, conservas

Tomamos el ejemplo del caso del mango para el procesamiento de la cajeta (ate de mango verde en la mayoría de los casos, y maduro en el caso de las mujeres de La Cuesta), de los orejones o tirillas. Según un artesano dueño de fábrica en Talpa especializado en la confección de dulce de mango (cajeta, orejón, conservas, tirillas), los mangos proporcionados a lo largo del año por las varias regiones presentan diferentes características.

*“La primera etapa seria diciembre-enero donde comienza la temporada de mangos en los estados de Oaxaca y Chiapas, por medio de los abastos de Guadalajara. Posteriormente se dan los mangos aquí cerca de Guadalajara, se llama la Barraca de Cuentita. Ya cuando se da el mango ahí, ya no traen de Oaxaca o de Chiapas porque como viene de lejos sale más caro. Y la tercera etapa, es la región de La Cuesta que se da abril mayo junio y se acaba cuando llueve. Si llueve pronto, con las primeras lluvias se empiezan a manchar y se echan a perder. “(S.U, productor de dulces de mango)*

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016



Figura 10: Origen de los mangos utilizados en el procesamiento de los dulces

Según los artesanos A. y S.U, el mejor mango para el procesamiento de la cajeta es el mango criollo, el de La Cuesta y alrededores. Según ellos, tiene una consistencia, un sabor y una acidez que no tienen los otros mangos, y más pectina. Los mangos de Oaxaca, Chiapas y otras partes son más dulces.

*“Hazte cuenta que el dulce de mango le gusta al consumidor la composición agridulce. [...] Obviamente, hay que consumirlo con un vaso de leche y con el mango de la Cuesta y su acidez te deja un sabor agridulce incomparable.” (S.)*

Según los ancianos de la localidad de La Cuesta, este mango fue integrado en la región hace más de un siglo. Unos los plantaron en sus parcelas cafetaleras, y anteriormente los dueños de hacienda también pusieron a varios lugares de su terreno. Este árbol frutal es actualmente considerado como semi-silvestre por que no beneficia de ningún manejo y tiene una dispersión espacial muy extensa No existe en huerta productiva. Los árboles de mangos, comúnmente denominados como “mángales”, hacen parte del paisaje y de sus diferentes unidades (cerro, monte, pueblo). Es una fuente de comida interesante según los ganaderos de esta región de costa para sus vacas, e igualmente una fuente de sombra. Para las familias y los habitantes de esta localidad, es más que un simple frutal mientras otros, es uno de los símbolos culturales y representativos de su identidad.

*“Si no te gustan los mangos, no eres de la Cuesta”, “Si no tenemos trabajo fijo, tenemos mangos para comer, luego aguacates, y luego siguen otras frutas” (habitantes de La Cuesta).*

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Aunque persiste un problema creciente de plaga (mosca del mango), por la misma falta de manejo y de colecta más regular de las frutas; muchas familias viven temporalmente de la cosecha del mango. Muchas mujeres se dedican al procesamiento del mango para la confección de cajeta de mango, verde y maduro, la especialidad de La Cuesta, y otros juntan las frutas para salir a Talpa y Mascota a vender la fruta a los artesanos (Leparquier, 2014).

#### e. *En cuanto al azúcar...*

Los fabricantes declaran que compran el azúcar en las mismas tiendas de sus localidades o en Guadalajara en tiendas de compra de grandes cantidades. En general se usan bolsas de 50 kg de azúcar blanco molido, otros innovando con otros edulcorantes, como la glucosa. Según las cantidades producidas por los artesanos, usan alrededor de 30 sacos de 50kg al mes. Según las personas entrevistadas, no hay una organización entre todos para la compra del azúcar, cada quien tiene su manera y su proveedor. Se comentó también que la variación del precio del azúcar afecta a los productores de dulces. Esta variación modifica los gastos invertidos y entonces las ganancias de los artesanos.

*“El azúcar a veces sale a 300 pesos el saco y otras veces 600 pesos. Y nosotros lo que tratamos de hacer es vender el rollo siempre a un precio constante para los peregrinos” (S.U).*

#### f. *Conclusión*

- Producción histórica y familiar, originalmente asociada a la disponibilidad de los recursos naturales regionales.
- Modernización de los procesos de producción, pero dinámica productiva de pequeña escala, temporal y familiar.
- Diferencias de dinámicas y calidades entre Talpa de Allende y Mascota: fuerte correlación a las romerías a la Virgen del Rosario de Talpa, e historia diferente en mascota por su ubicación geográfica y la construcción de la carretera.
- Ausencia de seguimiento institucional de la actividad, de censos y datos en cuanto a la producción y volúmenes comercializados.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

- Ausencia de apoyo financiero hacia los productores de la materia prima, apoyos puntuales y personalizados a algunos artesanos para la adquisición de máquinas, apoyo técnico recién para el mejoramiento de la producción de guayaba regional. Ausencia de apoyo técnico o financiero para el mantenimiento de un buen estado sanitario de los frutales medio silvestres.
- Materia prima: fruta originalmente regional y todavía, pero en proporción mínima comparado a la importación de frutas extra regional. Temporalidad de la fruta regional importante a tomar en cuenta. Azúcar: uso en cantidades considerables, pero no inventariadas.
- Ausencia de alguna forma de organización para mejorar el modo de provisión (económicamente, ambientalmente, saludable, logístico, etc...). Variación del precio del saco de azúcar.

### 3. Producción regional de dulces de frutas y mercado: artesanos, retratos y procesos

La caracterización de la producción de dulces de frutas regional nos proporciona claves para la comprensión de las estrategias de los principales actores involucrados en la cadena de valor según las oportunidades del mercado. Así, trataremos ilustrar la diversidad de dulces de frutas existentes y de calidades de productos en la Sierra Occidental a través de unos retratos artesanos.

#### a. *Tipología de los artesanos y actores involucrados en la cadena de valor de los dulces de frutas regionales*

La o las cadenas de valor de los dulces regionales involucran 4 grandes principales categorías de actores: los proveedores de la materia prima principal, la fruta (el tema del azúcar no está incluido en este esquema.); los artesanos, los comerciantes y los consumidores. Sin que esta misma cadena de valor este coordinada por instituciones particulares o algunas empresas especiales, existen sin embargo relaciones e interrelaciones entre los actores, establecidas de manera implícita a través de los intercambios de interés y sistemas de ayuda locales.



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### Tipología de artesanos de dulces de frutas identificadas y de proveedores de fruta

Según las varias características de los artesanos entrevistados, la posición geográfica de su hogar, y sus estrategias de comercialización, se realizó una tipología de artesanos en 6 categorías

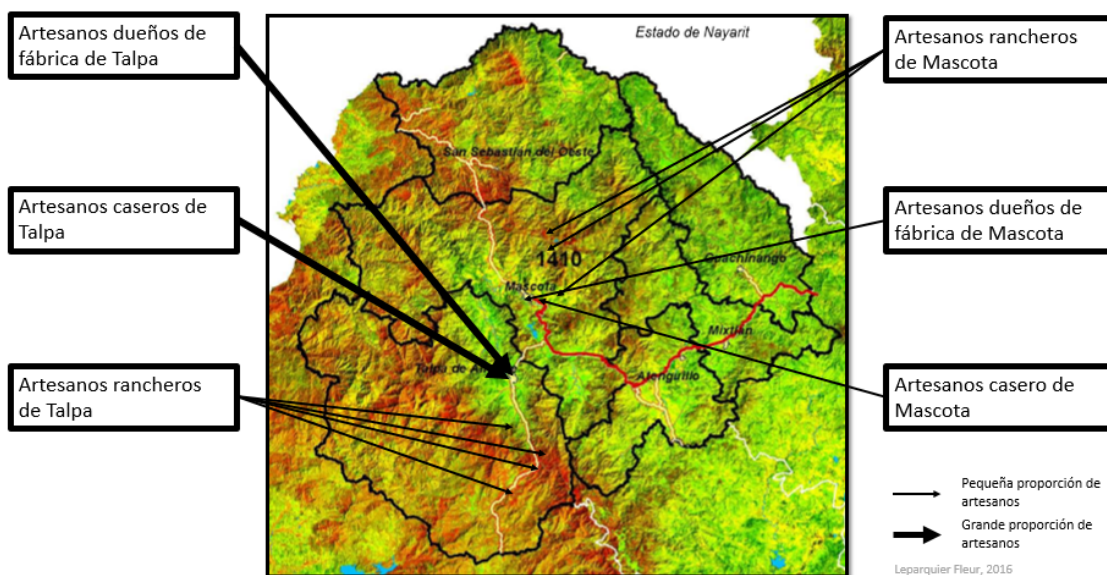


Figura 11: Categorías de artesanos de dulces de fruta en los municipios de Talpa de Allende y Mascota

Estas seis categorías se justifican con las variaciones en la proporción de los volúmenes de dulces de frutas producidos o comercializados, los procesos de fabricación de aquellos, y el lugar de producción. Por ejemplo, según el municipio, como lo hemos visto, las dinámicas son diferentes, así que las oportunidades de mercado. Igualmente, un artesano que vive en una localidad fuera de la cabecera municipal no tiene las mismas necesidades y oportunidades de trabajo que uno que reside en la cabecera municipal. La actividad de confección del dulce de fruta resulta ser entonces de una cierta importancia (cf. Ejemplo de las mujeres de La Cuesta con la cajeta de mango).

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 6: Características de los diferentes tipos de artesanos identificados (Leparquier Fleur, 2016)

TALPA DE ALLENDE	MASCOTA
<i>Artesanos dueños de Fábricas- negocio de dulces talpenses:</i> escala de producción de dulces de frutas más grande, producción y comercialización todo el año. Numerosos	<i>Artesanos dueños de un negocio mascotenses:</i> escala de producción suficiente grande para mantener a la familia de aquellos, comercialización todo el año, pero a más pequeña proporción que en Talpa.
<i>Artesanos caseros talpenses:</i> dimensión más artesanal de la producción. Benefician de las oportunidades permitidas con las fiestas religiosas, producción temporal pero considerable en periodos de romerías.	<i>Artesanos caseros mascotenses:</i> dimensión artesanal de la producción, pequeña escala de producción, se aprovechan de frutas de temporadas para el gasto de la casa y venden lo que sobra.
<i>Artesanos caseros de las localidades de Talpa (La Cuesta, Monte Grande, etc.):</i> se aprovechan de la temporada de la fruta, dimensión artesanal de la producción, salen a vender en Talpa y afuera.	<i>Artesanos caseros de las localidades de Mascota (El Agostadero, Juanacatlán, Navidad, Yerbabuena, etc.):</i> misma estrategia que la misma categoría de Talpa, pero con otras frutas y temporadas. Salen a vender en Mascota y Talpa.
<p>Puntos comunes= actividad/negocios familiares, pequeñas industrias, mano de obra familiar y extra, producción casera artesanal tradicional</p> <p>Dinámicas e interacciones entre tipologías de artesanos y las cabeceras municipales: Talpa, Virgen, dinámica diferente que Mascota, otro tipo de turismo.</p>	

Aquellas categorías de artesanos se proveen en frutas para la confección de sus dulces de varias maneras, según el acceso a aquella, y las necesidades en fruta según la temporada, así que su disponibilidad:

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

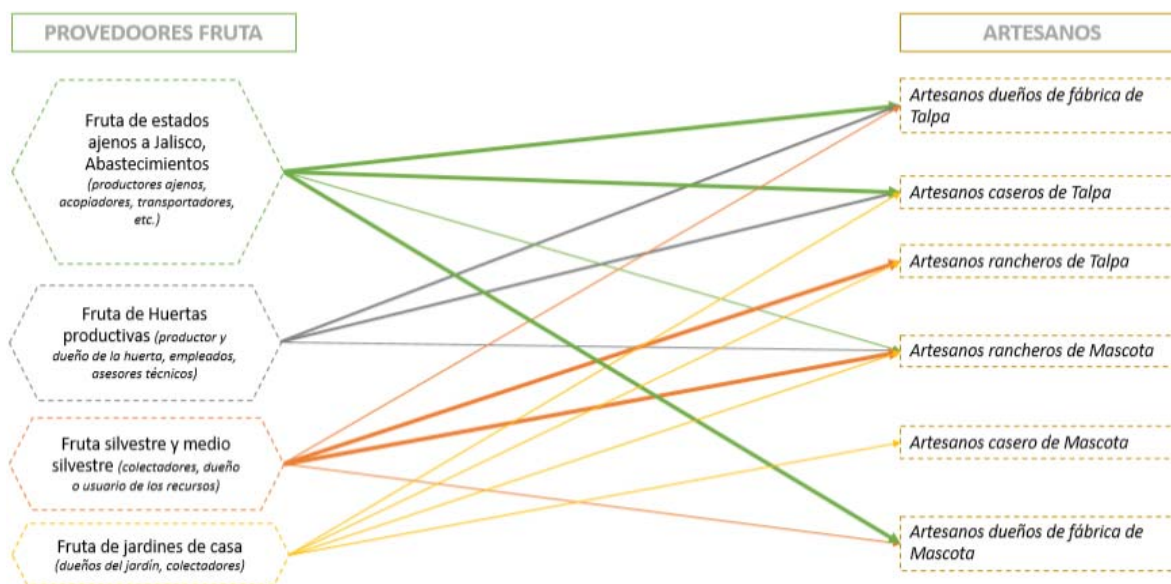


Figura 12: Estrategias de provisión en fruta según la categoría de artesano identificada

Este esquema trata de representar la complejidad de relaciones e interrelaciones entre los proveedores de la fruta y las distintas categorías de artesanos. Por ejemplo, en el caso de los artesanos dueños de una fábrica en Talpa y en Mascota, trataran de adquirir la materia prima en cantidades más consecuentes, operando principalmente con los abastecimientos. Igualmente, acuerdo a algunas frutas locales de temporadas reconocidas por su sabor como en el caso del mango de La Cuesta, también comprarán fruta silvestre a unos vendedores. Se puede deducir de este esquema que las frutas silvestres y semi-silvestres en general proporcionan principalmente a los artesanos originarios de las mismas localidades antes de ser comercializados en las ciudades. Luego, las huertas productivas regionales son también estratégicas porque se destinan tanto a la venta a las fábricas que a artesanos caseros.

#### Otras categorías de actores de la cadena de valor del dulce de fruta

3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

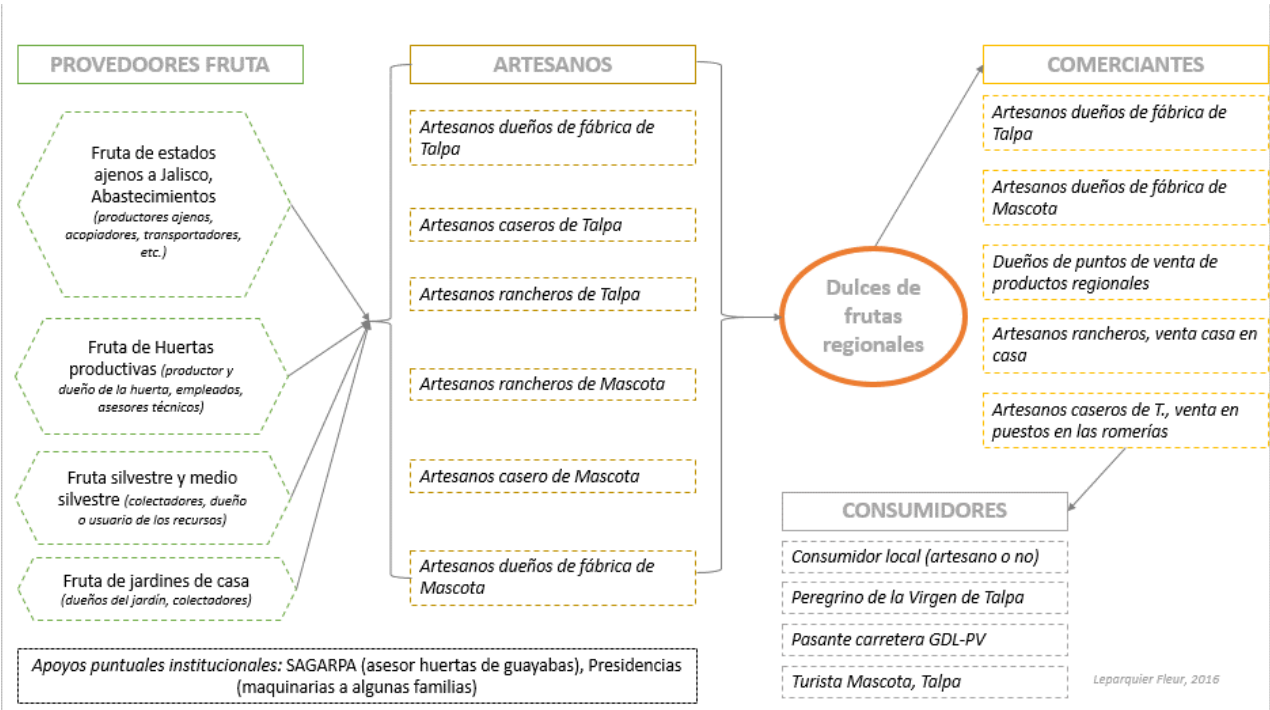


Figura 13: Cadena de valor dulces de frutas regionales y principales actores

El esquema propuesto aquí representa las diferentes categorías de proveedores de frutas, de artesanos, comerciantes y consumidores. Las categorías de consumidores fueron muy resumidas en aquel esquema, con el fin de simplificar su presentación. Estas últimas dos categorías de actores (comerciantes y consumidores) se diseñaron según los puntos de comercialización observados y la caracterización de los consumidores, realizada con observaciones de campo y las entrevistas. Sin embargo, a dentro de algunas categorías, como por ejemplo la del Peregrino de la Virgen de Talpa, existen varias subcategorías observadas por los mismos comerciantes de dulces de frutas según las temporadas de romerías:

Tabla 1: Categorías de peregrinos a la Virgen de Talpa según la temporada

Temporada de visita a la Virgen del Rosario de Talpa de Allende	Caracterización del tipo de turista por los dueños de fábricas y otros comerciantes
Romerías de febrero: Candelaria	“Son gente de Nayarit y Colima, de bastante recurso”. Compran en grandes cantidades, “y se va por cajas”.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

<b>Romerías de marzo: Fiesta de la Virgen del Rosario, 19 marzo</b>	"Es totalmente diferente porque es gente de muy bajo recursos. Vienen para quedarse unos días [...] "Consumen poco, pero compensa por la cantidad de gente". "Sabemos todos que cuando viene marzo tenemos que buscar feria de a peso para el cambio".
<b>Semana Santa</b>	"Son casi puros burócratas que salen de las oficinas la mayoría son de Guadalajara, es gente que también trae recurso para consumir. Grande diferencia de lo de marzo. Los que vienen en marzo les gustan quedarse unos días, con poco recurso y comiendo casi muy poco, y al contrario los que llegan en semana santa entran y salen, pero en flujo constante. Llegan cansados de caminar, van a ver a la virgen, compran su producto y se van."
<b>Romerías de Mayo (12 de mayo, día de la coronación)</b>	"Digamos que sería un intermedio. Ni con poco recurso ni con tanto."
<b>Temporada de las lluvias</b>	"Cuando estaba chiquito todavía, comenzaba a llover y el pueblo quedaba solo. Cuando hubo carretera y la promoción con los medios de comunicación comenzó a venir gente los fines de semana. Hay fines de semana más buenos que otros, pero digamos que es más o menos constante, y llegó a dar una ganancia regular cada 8 días"
<b>Septiembre: renovación de la Virgen (10-19 de septiembre)  17 de Octubre</b>	<p>"Es una festividad desde 1644, también cambió porque hace como 40 años era la fiesta local. Con la comunicación que hubo, cambió. Todos éramos de escasos recursos, y toda la gente del pueblo salía lo más vestido que podía con las serenatas. Pero con la carretera, el turismo vino a desaparecer la fiesta del pueblo. Y la gente dejó de salir a la fiesta por atender su negocio, nos hicimos más materialistas. La cuestión comercial llegó a ganar a la cuestión de la fe." [...] Fue lo mismo para el 17 de octubre</p> <p>Son las únicas dos en las cuales se hacen alfombra. Anteriormente toda la gente se dedicaba a salir al campo para juntar flores, ahora la gente ya no tiene tiempo. "</p>
<b>Noviembre</b>	Temporada de bajas ventas. Se implementó para mejorarlo en 1995 la Semana Cultural, y luego vino lo de la Feria de la Guayaba (y del Chilte y del Café hoy día). Se trató de llevar gente a esta temporada." De hecho, si hubo. Primero fue la semana cultural, luego se empachó la feria de la guayaba y lo de los 4 Mariano que ya desapareció. AL principio vino muchísima gente, y luego ya no. Ahora que el 20 de noviembre se trabaja, mucho menos vienen a

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

	la feria. "
Diciembre	Del 26 de diciembre al 6 de enero es la temporada de la vuelta de los "hijos ausentes" y gente que viene a visitar familiares. Llegan todos los hijos ausentes de toda la región de Jalisco, Colima y Nayarit después de navidad a visitar a la virgen y comprar un rollo antes de irse de vuelta al otro lado. El norteco maneja puros dólares

Según los entrevistados, el tipo de turista es muy marcado según la temporada, lo se tiene considerado por la mayoría de los comerciantes de Talpa. En menor proporción llegan también otros tipos de turistas. Es el caso del Vallartazo por ejemplo (carreras en moto) Este no tiene ninguna incidencia positiva al nivel local para los artesanos. Según ellos, "no consumen nada". Lo más fuerte del Vallartazo es en cuestión hotelera y cervecera. También vienen otros visitantes para descubrir el bosque de Maple, y empiezan los tours para la Cumbre, pronto para la Cuesta.

En el caso de Mascota, los turistas son principalmente de más recursos, buscando dirigirse hacia el turismo rural. Por lo tanto, no son representativos en términos de cantidad de personas. Lo más fuerte observado y mencionado por los artesanos y comerciantes es la incidencia de la carretera de Guadalajara a Vallarta. Las personas transitan los fines de semana, o en vacaciones, pasando por Mascota se paran a comer, a comprar queso, dulces, y otros productos de la región. En una siguiente parte del informe (cf. Oportunidades de comercialización y dinámicas del mercado regional), se describirán los puntos de comercialización existentes como oportunidades de comercialización y el estado actual del mercado.

En cuanto a los comerciantes de aquellos dulces, enfocando a la diversidad de artesanos comerciantes, notamos que cada tipo tiene su o sus estrategias propias:

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

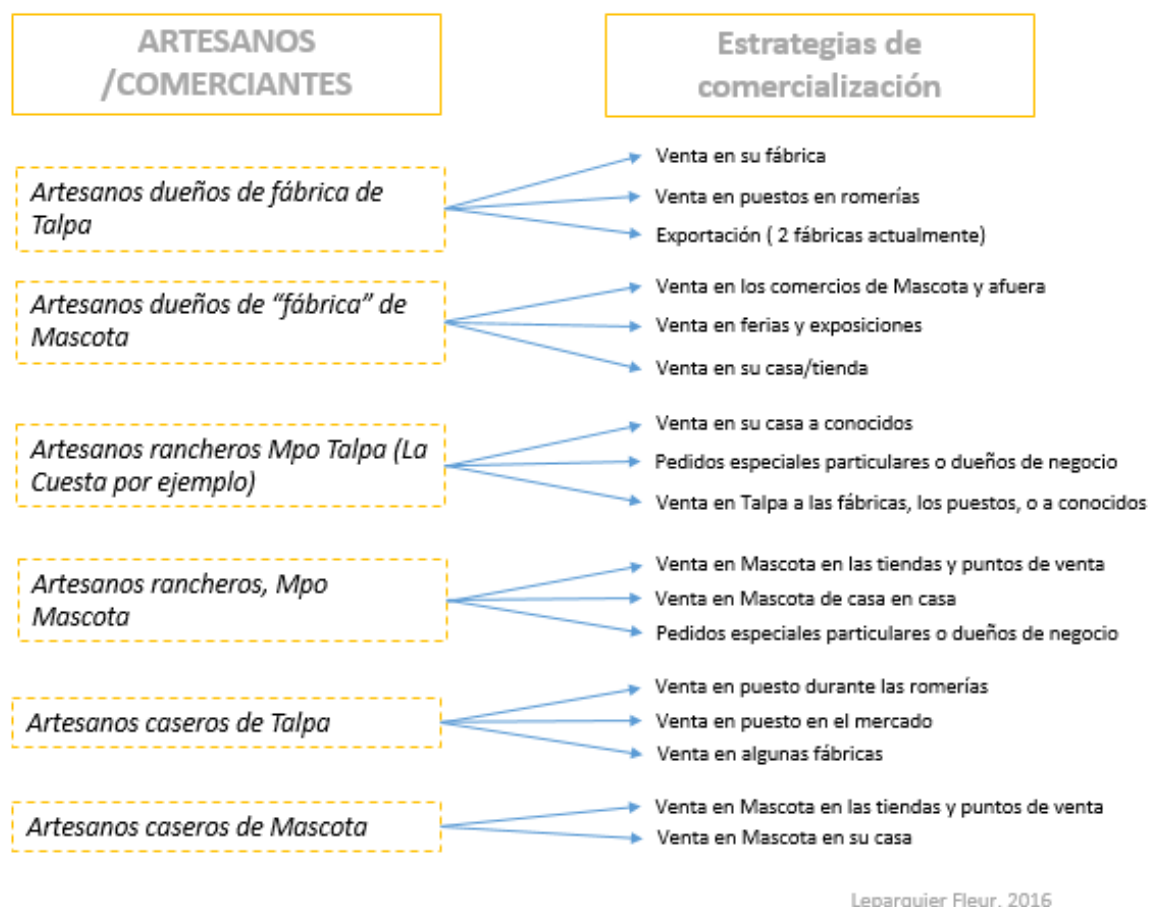


Figura 14: estrategias de comercialización según el tipo de artesano-comerciante

#### b. *Diversidad de dulces, Procesos y Retratos Artesanos regionales*

##### Diversidad de prácticas y saberes, de recetas y percepciones de calidad.

A cabo de esta investigación de campo, se observaron más de 30 de dulces de frutas diferentes. Están descriptos en las siguientes tablas con algunos detalles en cuanto a su procesamiento, aunque no se pudo observar todo, por cuestiones de tiempo, y de secretos bien guardados...

Es importante mencionar que por la dimensión artesanal que tiene la confección de los dulces de frutas, aunque tenga una escala de producción más grande y un uso a la maquinaria en algunos casos, existen una infinidad de variaciones en las prácticas. Cada artesano tiene su “toque”, su “mano,” su receta transmitida por un pariente y mejorada



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

con el tiempo y el experimento. Cada quien tiene sus secretos de producción que trata de guardar orgullosamente en un contexto de grande competencia al nivel local, por lo menos en Talpa.

También, las listas de ingredientes principales propuestas en esta tabla no son siempre representativa de todas las recetas. Unos emplean nuevos ingredientes que anteriormente no se utilizaban (glucosa, edulcorantes artificiales o naturales, colorantes, etc.). Por ejemplo, el uso de la glucosa en el caso de algunas producciones de las fábricas, según, “diabolizado” como siendo una ofensa a la tradición y a la calidad del producto en los discursos de unos artesanos caseros. e. Según los que recurren al uso de aquella, la consideran como una innovación tecnológica que permitió mejorar la calidad del producto, y disminuir el uso del azúcar.

*“La glucosa es un mito. Unos empezaron a decir que los que le echaban glucosa lo hacían para que se pueda rendir más el producto. La glucosa es para mantener la consistencia y para bajarle el azúcar. Es posibilidad de ponerle menos azúcar y que salga más rico. Pero aquí se satanizo.” (S. Dueño de fábrica en Talpa)*

Otro ejemplo que no se pudo averiguar en las entrevistas con dueños de fábricas, es supuestamente el uso del “blanqueador”. Se notan y se comenta que muchas fábricas venden rollos de guayaba con un color más clarito. Según los artesanos caseros entrevistados, estos echan a la pasta de guayaba blanqueador para que el rollo se quedé de color más claro, ya que los consumidores son más atraídos por un rollo de color claro que prieto. Según los dichos, piensan que cuando está más oscuro, está más viejo. El color prieto (moreno) es de hecho ocasionado por el uso de la guayaba silvestre. Como es más aguanosa, se necesita rendir más tiempo, y la pasta se vuelve más oscura.

En el mismo marco de la diversificación de los dulces así que de sus procesos innovadores para adaptarse a la competencia y a la evolución del mercado (cf. más adelante), una fábrica por ejemplo empezó a proponer dulces sin azúcar. Una idea que puede ofender a los adeptos de los conceptos artesanales y recetas familiares pero que también permite acceder a un nuevo tipo de clientela, los amantes de dulces de frutas diabéticos.

Dulces de frutas observados, procesos, herramientas y lugares de observación



Tabla 7:  
Tabla de los  
dulces  
observados  
en la región  
de Talpa de  
Allende y  
Mascota

Producto	Ingredientes	Prácticas	Herramientas	Lugares de observación
Rollo Molido (rollo de Guayaba Casero)	Guayabas, Azúcar	Se juntan las guayabas o se compran. Se lavan y se parten. Se muelen las cascarras y la pulpa de la fruta separada de las semillas. Se revuelve todo, se rinde echándole azúcar hasta que quede la pasta cocida. Se extiende la pulpa de guayaba cocina para resfriarla en forma de tabla. Una vez resfriada se enrolla y se revuelve en azúcar.	Colecta : ganchos y cubetas. Lavado : agua. Preparación: cucharas, cubetas, molino (manuela o eléctrico), coladora o despulpadora. Rendimiento : caso de cubre o de metal inoxidable, lumbre y palo o maquinaria para rendir. Rollo : tabla para estirar la pasta cocida y telas para taparla. Cuchillos para afinar el rollo y partirlo.	El Agostadero, Mascota, Talpa de Allende, Monte Grande
Cuadritos de Rollo de Guayaba	Guayabas, Azúcar	Se juntan las guayabas o se compran. Se lavan y se parten. Se muelen las cascarras y la pulpa de la fruta separada de las semillas. Se revuelve todo, se rinde echándole azúcar hasta que quede la pasta cocida. Se extiende la pulpa de guayaba cocida para resfriarla en forma de tabla mas gruesa que para el cuadrito. Una vez resfriada se tapa de azúcar y se corta en cuadritos	Colecta : ganchos y cubetas. Lavado : agua. Preparación: cucharas, cubetas, molino (manuela o eléctrico), coladora o despulpadora. Rendimiento : caso de cubre o de metal inoxidable, lumbre y palo o maquinaria para rendir. Rollo : tabla para estirar la pasta cocida y telas para taparla. Cuchillos para afinar el rollo y partirlo.	El Agostadero, Mascota, Talpa de Allende, Monte Grande
Rollo Martajado ( rollo de Guayaba Casero)	Guayabas, Azúcar	Se juntan las guayabas o se compran. Se lavan y se parten. Se muelen las cascarras y la pulpa de la fruta separada de las semillas pero se dejan unos pedazos de guayabas enteros. Se revuelve todo, se rinde echándole azúcar hasta que quede la pasta cocida. Se extiende la pulpa de guayaba cocina para resfriarla en forma de tabla. Una vez resfriada se enrolla y se revuelve en azúcar ( o no)	ídem	El Agostadero, Map Mascota
Rollo Relleno de Cajeta (rollo de guayaba casero)	Guayabas, Azúcar, y cajeta de leche	Se juntan las guayabas o se compran. Se lavan y se parten. Se muelen las cascarras y la pulpa de la fruta separada de las semillas. Se revuelve todo, se rinde echándole azúcar hasta que quede la pasta cocida. Se extiende la pulpa de guayaba cocina para resfriarla en forma de tabla. Una vez resfriada se le pone cajeta de leche en toda la tabla y se enrolla y se revuelve aquella en azúcar.	ídem	Mascota, Talpa, Ranchería
Pellizcos de Tamarindos	Tamarindo, sal, chile, azúcar	Proceso no observado		Mascota, Talpa
Arrayan cristalizado con Chamoy	Arrayan, Chamoy, azúcar			Mascota, Talpa
Camotites de fruta con leche	Proceso no observado			Mascota, Talpa
Orejón de mango (deshidratado)				Mascota, Talpa
Tejocote entero en almíbar				Mascota, Talpa
Manguito perla				Mascota, Talpa
Higo entero en almíbar				Mascota, Talpa
Jocuixtle				Mascota, Talpa
Guayabas rellenas	Guayabas de tamaño grande, cal, azúcar o miel, agua	Se enjuagan las guayabas, se desfloran y se pelan. Se cosen en agua con cal sin hervir dos horas. Luego se pone a cocinar la miel y se agrega el azúcar. Ya que esta se ponen las guayabas a cosen un rato a dentro. Las guayabas se ponen a asolear unos días hasta que se hagan mas prietas.	Caso u olla, palo de madera, material para secar, deshidratar o asolear la fruta	Mascota, Talpa
Tirilla de Mango	Mango verde, cal, agua	Se parte el mango en forma de tirillas y se pone a cocer en agua con cal un tiempo. Luego se agrega el azúcar y se conserva en frascos.	Caso u olla, palo de madera, frascos para conservar	Mascota, Talpa, la Cuesta

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Producto	Ingredientes	Prácticas	Herramientas	Lugares de observación
Ate de Mango = cajeta de mango verde	Mango verde, azúcar	Se enjuagan los mangos verdes, se pelan y se ponen a cocer. Una vez cocidos y resfriados, se les quita el hueso. La pulpa obtenida se pone a rendir en el caso, a mitad de cocción mas o menos se agrega la cantidad de azúcar necesaria para obtener el sabor agridulce. Rendida, la pulpa se pone en moldes a resfriar.	Caso u olla, palo de madera, molde. A veces maquina tipo caso con palos para rendir con gas o con lumbre.	Mascota, Talpa
Mermelada de durazno	Duraznos, Azúcar	proceso no observado	proceso no observado	Mascota, Talpa
Orejón de mango	Mango verde tierno, azúcar, cal	Se enjuagan los mangos verdes y se parten en dos (el hueso no esta formado todavía). Se ponen los orejones a cocer en agua con cal y se agrega luego el azúcar. Se ponen a resfriar.	Caso u olla	Mascota, Talpa
Conservas de durazno	Proceso no observado			Mascota, Talpa
Conservas de tejocote				Mascota, Talpa
Conservas de jocuixtle				Mascota, Talpa
Conservas de membrillo				Mascota, Talpa
Conservas de coyul				Mascota, Talpa
Conservas de mango				Mascota, Talpa
Conservas de nances				
Conservas de capulín				Mascota, Talpa
Cajeta de tejocote	Tejocotes, azúcar	Se enjuagan los tejocotes y se les quitan los huesitos. Se ponen a cocer. Una vez cocido se cuele para quitarles la piel (o se pelan antes de cocer). Se ponen a rendir y luego a resfriar en moldes-	Caso u olla, palo de madera, molde. A veces maquina tipo caso con palos para rendir con gas o con lumbre.	Mascota, Talpa
Cajeta de membrillo	Membrillos, azúcar	ídem pero con membrillo		Mascota, Talpa
Cajeta de mango maduro	Mango criollo maduro	Se enjuagan y se pelan los mangos. Se ponen a cocer en el caso cerca de una hora y luego a resfriar. Luego se exprimen para quitarles el hueso y se ponen a rendir hasta 6-8 horas que obtenga una textura rendida y morena. Se pone en molde a resfriar		La Cuesta, La Concha y otras localidades cerca
Camotes curtidors con naranjas agrias	Camotes del cerro, naranjas agrias, azúcar	Proceso no observado		Yerbabuena
Rollo de camote con guayabita	Camotes, guayabitas y otros ingredientes según artesano			Mascota, Talpa
Rollo de camote con piña	Camotes, piña, y otros ingredientes según artesano			Mascota, Talpa
		Al procesamiento de la cajeta de mango, se recupera una parte de la pasta de la fruta rendida y se extiende en tablas para luego enrollarlas. Al nivel artesanal y casero, el cuero define la pasta rendida que quedo pegada al caso.		Talpa, La Cuesta
Cuero de mango verde	Mango verde, azúcar			
Cuero de mango maduro	Mango maduro			

---

### *c. Enfoques artesanales e incidencias*

#### La cajeta de mango maduro de La Cuesta, Municipio de Talpa de Allende

Como lo hemos descrito más atrás, la localidad de la Cuesta dispone de mángales medio silvestres, que dan mangos criollos muy apreciados por su sabor. Las mujeres desarrollaron un dulce de calidad reconocida en la región con los mangos maduros, cuyas etapas de producción quedaron según ellas muy “artesanales” (proceso manual, herramientas antiguas, etc.) y “auténticas” (similares a las prácticas de las antepasadas de las mujeres entrevistadas).

Figure 15: Proceso cajeta de mango maduro de La Cuesta e incidencias



**Se juntan los mangos:** Las familias o las mujeres se reúnen para ir a juntar mangos. Suelen pedir permiso a los dueños de mangleles ubicados en los potreros en los jardines o en los cafetales



**Pelar y cocer los mangos:** los mangos se enjuagan y se pelan. Luego se ponen a cocer en el caso con lumbre durante 1 hora, hasta que la pulpa se quite sola del hueso. Se necesitan 4 baldes para llenar un caso como aquel.



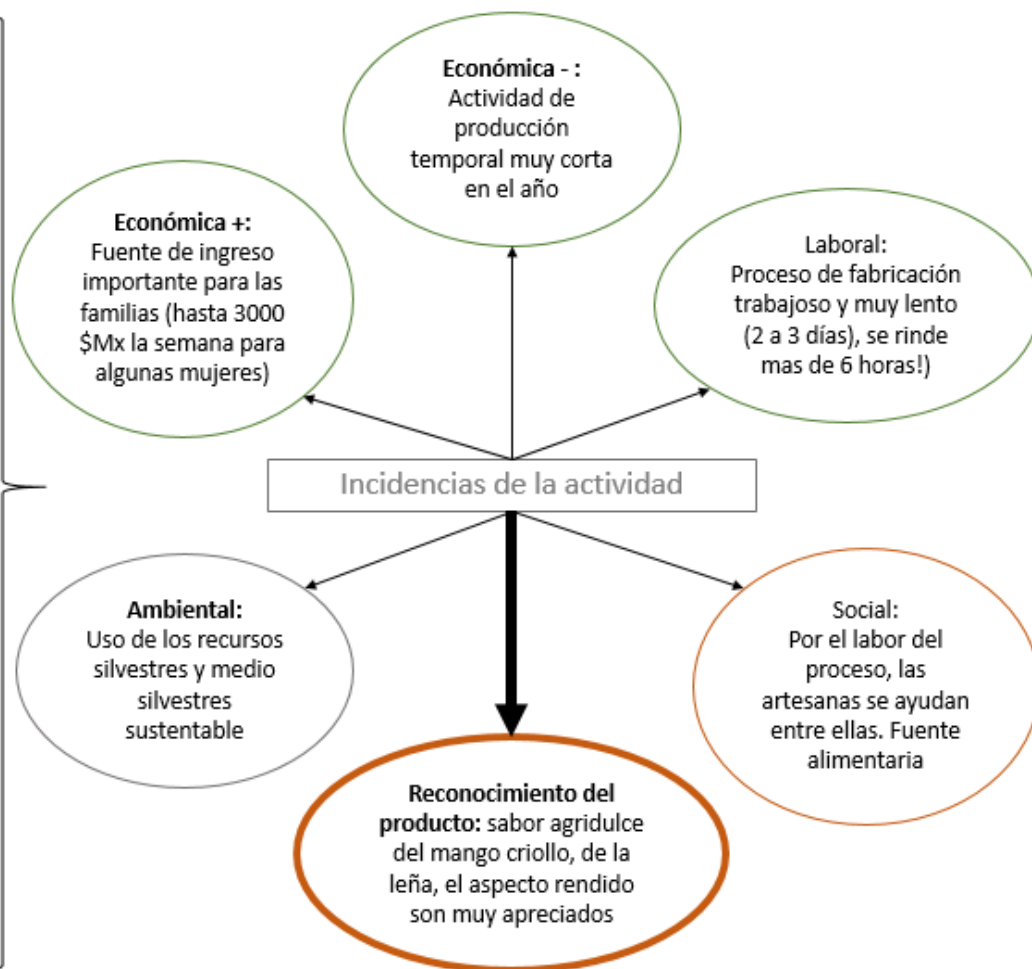
**Exprimir los mangos:** se dejan resfriar las frutas cocidas hasta el día siguiente. Luego se exprime a mano o con una cuchara para quitar toda la pulpa del hueso.



**Rendir el mango:** la pulpa recuperada se vuelve a poner a cocer en el caso, hasta que se haga morena y mas dura. Se dice rendir el mango, por la evaporación del agua de la pulpa. Se concentra para obtener esta textura y permitir la conservación del dulce.



**Poner en molde:** la pasta obtenida se pone luego en molde hasta que se resfrié. Ya que se quite de su molde, se obtuvo la cajeta de mango maduro, listo para su consumo.



---

Este esquema resume las principales incidencias mencionadas por las artesanas entrevistadas. La actividad de confección de esta cajeta de mango maduro resulta ser de una importancia pluridimensional para las familias de esta localidad, tanto económica, que ambiental, social, laboral, cultural, etc. Estas mismas incidencias son las que generan el reconocimiento del producto que tiene la cajeta aquella. De hecho, las artesanas de La Cuesta y alrededores son las únicas a producir la cajeta de mango maduro de esta calidad según los consumidores de la región. Ninguna fábrica la procesa. Los artesanos dueños de fábrica en Mascota y en Talpa, así que otros artesanos caseros que hacen cajeta de mango en otras localidades como en Juanacatlán los explican por cuestiones de calidad sanitaria del mango maduro, y sobre todo por costos de producción y rentabilidad. La cajeta de mango maduro tiene como particularidad, cuando está hecha por las más expertas, de ser muy rendida, lo que le da un sabor y un color especial, y permite conservarla mucho tiempo. Fue un producto en escasez varios años, como en 2015 cuando el agua llega antes de lo previsto, y que se echan a perder los mangos. Las que la producen, nunca duran mucho tiempo para venderlas, bajo pedidos hasta Talpa, Puerto Vallarta, Guadalajara, o, para llevar a familiares en las ciudades o en Estados Unidos.

#### La cajeta de mango verde de la fábrica Uribe en Talpa de Allende

S.U, un artesano descendiente del emprendedor al origen de las primeras fábricas de rollo en Talpa, heredó como sus hermanos de un despacho hace 26 años. El negocio del rollo de guayaba ya estaba bien desarrollado cuando él quiso empezar, así que decidió diferenciarse de sus hermanos y de los demás negocios especializándose con el dulce de mango. Se provee según la temporada por los mismos medios que se describieron más atrás, y produce cajeta de mango verde, tirillas de mango, orejones, y cuero de mango (c. tabla de los dulces identificados). Tiene sus máquinas para despulpar, cocer y rendir. Produce sus dulces todo lo largo de las varias temporadas de mango que alimentan los abastecimientos o el mercado local. Su producción se vende a sus concurrentes en rollerías y otros puestos de productos artesanales, así que supo ubicarse de manera estratégica para incorporarse en el mercado local. En temporadas altas de producción, su fábrica emplea hasta 6 personas, y todo el año tienen a una persona al pendiente. Este negocio le permitió mejorar de manera considerable su nivel de vida y mantener a su familia de 5 personas. Siempre ha sido su principal actividad, aunque hoy día lo sigue como un hobby. Cuando entró en la política y luego en la educación, dejó encargado el negocio a una persona de confianza, y sigue trabajando en

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

esta actividad parcialmente. Según él, la “época de oro” del dulce de fruta como le toco vivir con su familia ya se acabó.

*“Ahora ya no es tan fácil vivir al 100% de este negocio. Aunque siempre habrá ventas, ya bajaron muchas, por el tema del azúcar. Ya la gente se preocupa más de su salud.”(S.U, artesano productor de dulces de mango)*

#### El rollo de Guayaba del Agostadero

El encuentro de algunas artesanas de la localidad del Agostadero permitió, como en el caso del estudio sobre la cajeta de mango en La Cuesta, encontrar varias generaciones, y varias situaciones familiares (ancianas, ama de casa, madre soltera, etc.). T.P es ama de casa de 43 años y mantiene a su familia con su esposo gracias a los ingresos de la venta de sus rollos de guayabas, así que de los productos la siembra de maíz y de la ganadería. Otras familias, con madres solteras por ejemplo se mantienen a veces del puro “negocio” del rollo. Unas produciendo todo el año con nuevas técnicas más modernas y compra de guayabas ajenas fuera de la temporada, otras solamente en temporada. T.P es parte de las 5 mujeres que ahora producen rollo casi todo el año, y que dispone de un caso para rendir unos 5 kilos a la vez de pulpa. Aunque modernizó sus herramientas (caso para rendir, molino eléctrico) para la confección del rollo con el caso, sus prácticas de producción siguen muy artesanales:

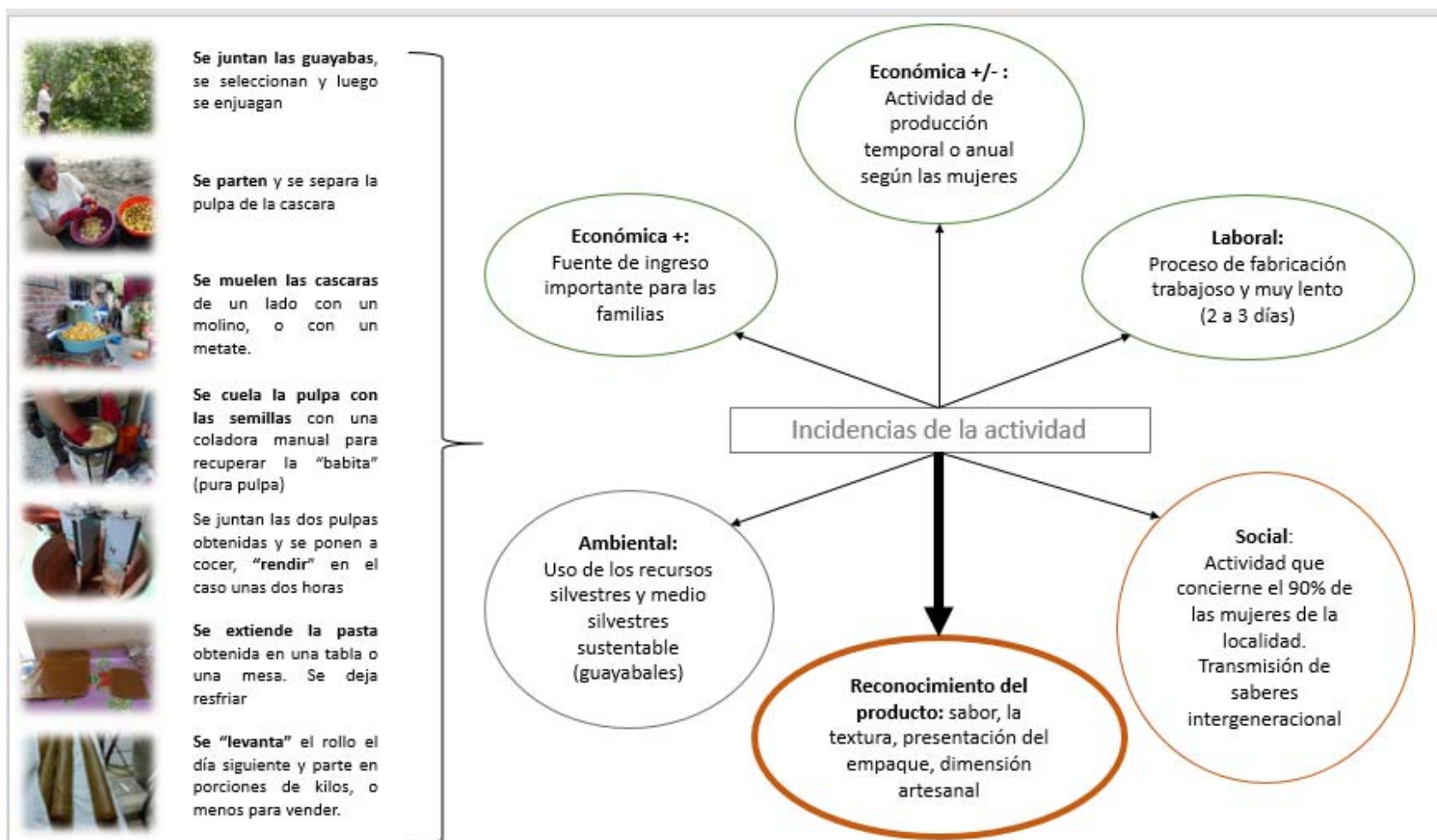


Figura 16: Proceso rollo de guayaba despulpado del Agostadero e incidencias



Este esquema resume las principales incidencias mencionadas por las artesanas entrevistadas y definidas a través del análisis de esas. El rollo del Agostadero, como la cajeta de mango maduro de La Cuesta, aunque no son conocidos de todos, tiene mucha fama acerca de los consumidores y conocedores del rollo de guayaba de calidad. Llegan hasta la localidad para comprar el rollo y saben cómo reconocerlo en los puntos de venta, muchas veces por su empaque casero con papel cerrado. Lo que se aprecia del rollo es la representación de un proceso artesanal, que desapareció completamente en Talpa de Allende, que sea al nivel de las fábricas que de las casas donde se produce. “Como antes”, todavía hay mujeres que lo siguen haciendo maniéndolo a puro pulmón, y con leña, lo que buscan todavía algunas personas adeptas, hasta hacer pedidos especiales a las artesanas.

### El rollo de Guayaba de fábrica de Talpa de Allende

Se encontraron varios dueños de fábrica con los cuales se pudieron observar las principales etapas de producción del rollo de guayaba. Este siguiente esquema resume el proceso de producción del rollo molido de guayaba observado en varias fábricas:

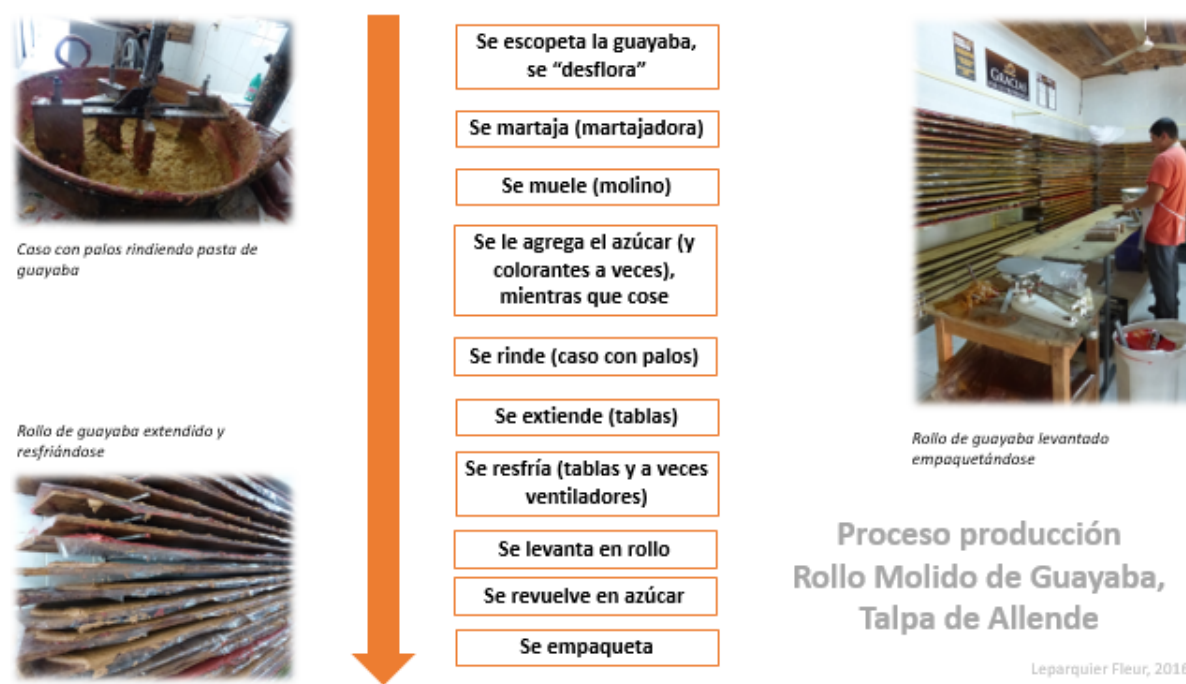


Figura 17: Proceso de producción del rollo molido en fábricas, Talpa de Allende

Ahora con la modernización de las herramientas utilizadas para la elaboración del dulce de guayaba, el proceso se puede hacer de manera acelerada, con menos mano de obra y en mayor proporción. La calidad de aquellos productos queda artesanal, y varía según la atención que le pone uno a su proceso y a la selección y preparación de



### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

los principales ingredientes: la fruta, el dulce, y otros ingredientes adicionales en algunos casos.

#### *d. Oportunidades de comercialización y dinámicas del mercado regional*

##### Costos de oportunidad y precios de venta del producto

En cuanto a los precios, estos son muy variables según si se trata de un dulce de La Cuesta o del Agostadero, de Mascota o de Talpa. Por ejemplo, en Talpa, según las peregrinaciones, los turistas buscan comprar rollos pequeños de “a peso” (1\$Mx), cuando una mujer del Agostadero vende a 40 pesos un kilo de rollo que una fábrica de Talpa vende a 20 pesos. Existe una variabilidad de precios según la escala de producción, la calidad, y el tipo de consumidor.

Por ejemplo, a una mujer del Agostadero, disponiendo de un molino eléctrico y de un caso con palos para rendir (sin incluir los gastos de gas), invierte para un rollo de 1Kg entre 13 \$Mx y 23\$Mx (contando 10h de proceso de la colecta al empaque con un costo laboral de 18.74/hora, incluyendo el costo del azúcar y sus variaciones). A un artesano de fábrica que produce en más grandes cantidades, le saldrá más barato.

##### Dinámicas del mercado regional y perspectivas

Con la descripción de la cadena de valor y las estrategias de comercialización de los actores, se definió la dinámica general de comercialización al nivel de los dos municipios. Resulta ser una cadena de valor localizada, pero que por la proveniencia de los consumidores finales que pasan por Mascota o llegan a Talpa, abarca una zona geográfica extensa: de todos los estados de México a Talpa, principalmente de Colima, Nayarit, Jalisco. En segundo lugar, los visitantes de Talpa que vienen para adorar a la Virgen del Rosario, o que vienen a visitar sus familiares, suelen llevar a la vuelta dulce de la región para su consumo o para regalar. Siguen los extranjeros, menos numerosos, que llegan hasta Mascota o Talpa y que llevan producto de la región a su tierra (estadounidenses, ingleses, franceses, etc.), o los habitantes de la región que llevan o mandan a sus familiares emigrados a Estados Unidos. Unos pocos artesanos en Talpa tienen también el permiso de exportación y comercializan en Estados Unidos sus productos.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Acuerdo a los puntos de venta, aunque vimos que la fábrica talpense o la casa de las familias artesanas que se dedican a la producción de dulce de fruta como principal negocio son los puntos principales de compra de aquellos, existen varios tipos:

- Las fábricas;
- Las casas de los artesanos reconocidos;
- Los puestos de artesanos en las ferias y romerías;
- Las tiendas de recuerdos y productos regionales;
- Las tiendas en lugares estratégicos: salida de Mascota a Vallarta, de Mascota a Guadalajara, etc.
- Algunos restaurantes regionales y hoteles;
- Paradores Turísticos.

Se resumen en esta tabla las oportunidades de comercialización principales, que son por la mayoría regionales, demostrando las diferencias entre Talpa y Mascota por lo mismo de las dinámicas turísticas de cada municipio, con la intensidad de su importancia (+: poca, ++: notable; +++muy importante, <=0: sin impacto).

Talpa de Allende	Mascota
Peregrinación a la Virgen, Romerías, y visitantes a la Virgen todo el (+++)	Ruta del Peregrino que pasa por Mascota (+)
Bosque de Maple (+)	Ecoturismo (laguna de Sierra Lago, Presa de Corrinchis, tours, bicicleta, etc. (+)
Visita de familiares e hijos ausentes a la Virgen (++)	Carretera Guadalajara-Puerto Vallarta (++)
Vallartazo (<=0)	Vallartazo (<=0)
Consumidores locales (++)	
Exportación y ventas en ferias (+ + para algunos artesanos establecidos y + para otros artesanos caseros)	

En fin, si estos productos benefician de oportunidades de comercialización al nivel del mercado regional e indirectamente al nivel internacional, es por un reconocimiento y una cierta fama que tiene. Esta fama del dulce de fruta varía según si hablamos a compradores, artesanos, o consumidores del dulce de fruta de Talpa, o el de Mascota.

Por ejemplo, en el caso de Talpa, se nota y sabe que se encuentra en el mercado una diversidad de calidad de productos, según las estrategias de rentabilidad de las fábricas. Unas producen de más o menos calidad su rollo. Esta observación se hizo también al nivel de los artesanos caseros de Talpa mismo, quienes por la intensidad de gente que viene en tiempo de romerías se permiten a veces producir productos de muy

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

bajos costos. Esto según varios, perjudica al final a largo plazo a todos los demás artesanos.

*“El peregrino vuelve siempre a Talpa en su vida, así que, si se lleva un rollo o un rompope malo que se echó a perder porque el productor lo hizo sin cuidar a la calidad de su dulce, pues el año que sigue no comprar más”. (T.O.)*

En Mascota, aunque la dinámica es muy distinta en términos de producción y de incidencias se reconoce una cierta calidad de sus dulces. Se dice que los dulces de los artesanos mascotenses están hechos con más cuidado, con un proceso más artesanal y en menor cantidad, lo que explica la dicha mejor calidad del producto. Se percibió a través de unos discursos durante algunas entrevistas o de reuniones con productores regionales en los dos municipios, una cierta relación de competición casi socio-histórica entre un municipio y otro. Tanto en cuanto al orgullo, a la calidad de sus productos, su gente, etc. Los mascotenses reivindican una calidad de sus productos que no tiene Talpa. Los talpenses reivindican el origen de estos saberes y tradiciones, acuerdo a la Virgen de Talpa, que también como figura religiosa, siempre fue el objeto de conflictos históricos entre los dos pueblos.

Ya que los dos municipios recibieron la apelación de Pueblo Mágico, y por medio del proyecto Paisaje Biocultural, al igual que el municipio de San Sebastián de Oeste, estas oposiciones históricas y diferencias sociales, culturales, ambientales y económicas, se podrían integrar en una dinámica de valorización regional de talentos y tradiciones comunes.

#### e. *Conclusión*

- Diversidad de artesanos y estrategias productivas
- Diversidad de dulces de frutas y calidades
- ¿Fuerte relación al turismo en la región y potencial futuro con la denominación Pueblo Mágico?
- Mercado regional y mecanismos de comercialización informales dominantes. Ausencia de estructuración del mercado, pero funcionamiento actual conveniente a todos los artesanos y actores involucrados en la cadena de valor.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

- Ausencia de normas y certificación de calidad de producto. ¿Necesidad para proteger buenas prácticas?
- Aunque la tradición del dulce de guayaba como recuerdo de Talpa, cambio progresivo de hábitos de artesanos de dulces de frutas?
- consumo, cuestión sanitaria del dulce por el tema de la diabetes. ¿Hacia cuales estrategias dirigirse a largo plazo para los artesanos de dulces de frutas?

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### 4. Análisis FODA de la actividad de producción de dulces de frutas regionales

	Fuerzas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
<b>Ambiental, Sustentabilidad</b> (Sistemas de producción fruta)	Persistencia de prácticas de colecta de frutas silvestres y medio silvestres.	Sistemas de producción en huertas productivas con uso de químicos para el control de las plagas y la fertilización.  Producción regional escasez e insuficiente para proveer a los artesanos.  Calidad de la guayaba local menos apreciada por los artesanos	Iniciativa de valorización de buenas prácticas de producción. Posibilidad de apoyar en el fortalecimiento y el mejoramiento del cultivo sustentable de la guayaba y del desarrollo del cultivo al nivel regional.  Se pueden facilitar campañas y apoyos técnicos para el control de las plagas en la región para lograr proteger y hacer perdurar el uso de tales frutas.	Al nivel ambiental, los imprevistos climáticos y las lluvias no permiten controlar la producción sin prácticas de manejo más intensivas en trabajo,  Existen riesgos con el desarrollo de algunas plagas, y los guayabales de cada tipo están concernidos por la amenaza.
<b>Proceso producción</b>	Los procesos de producción son principalmente artesanales. Los productos varían mucho también, según las regiones y los artesanos. Esta diversidad de saberes y entonces se sabores a veces, se tiene que valorar.	La calidad del producto es variable según el artesano y su estrategia de producción. Varía también según el material y la capacitación/conocimiento de uno, a criterios sanitarios (fruta fermentada, tiempos de cocción insuficientes, proporciones de azúcar, etc.), y de calidad.	Los procesos artesanales que ofrecen una calidad y un sabor único en el caso de los dos dulces descritos por ejemplo podrían a través de una iniciativa de distinción de calidad ser protegidos, mejorados o valorados. Ídem para los productos confeccionados con materia prima local y de temporada.	El riesgo con una certificación o una marca colectiva implicando la definición de reglas es la uniformización de los procesos o la industrialización de aquellos. Esto puede afectar a las pequeñas producciones familiares que ya no disponen de las ventajas del mercado. Se recomienda trabajar con grupos de artesanos de varios tipos para integrar las características comunes y más importantes en la definición de un distintivo.
<b>Mercado</b>	El circuito de comercialización definido por las estrategias de venta y las oportunidades que tienen los artesanos resulta ser bien conocido y establecido, aunque aparezca como informal. Los productos	Con las tendencias a la concientización de la necesidad de una alimentación más saludable, la "época de oro" del dulce de fruta ya se acabó. Lo que mantiene su comercialización	Con los objetivos de un proyecto tal como El proyecto piloto, si se ofrecen los recursos humanos y financieros adecuados, se puede implementar una campaña de promoción de los productos integrados en el proceso de	El mercado ya es existente y desestructurado. Modificando aquel para integrar productos de una marca territorial, por ejemplo, puede perjudicar o desregular el equilibrio actual que permite a muchas familias hoy día de sobre vivir, y que no podrían especialmente integrarse en un

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

	ya tienen su reconocimiento, su tiempo de existencia en el mercado y es una protección y una entrada de dinero segura para los artesanos, en particular en Talpa de Allende.	es justamente su fama y la tradición de llevarse un dulce de la región cuando uno lo visita. La principal debilidad es la falta de alternativa en caso de esta disminución progresiva del consumo del dulce.  Luego el tema de las plagas al nivel de las frutas regionales o de los eventos climáticos es un riesgo creciente que pone en vía de extinción algunos dulces muy apreciados y especiales (mango criollo de La Cuesta).	marca territorial, o de los productos regionales en general, así que facilitar la creación de nuevos mercados, o la estructuración de este actual.  La creación de un distintivo podría iniciar una concientización progresiva de los consumidores a la calidad ambiental y socio cultural de un dulce de la región.	proceso de labialización de sus productos, por varias razones (acceso a la información, económica, incapacidad de modificar sus prácticas para entrar en la marca, etc.).
<b>Contexto Regional</b>	La región de la Sierra Occidental presenta características ambientales y culturales muy interesantes y auténticas que merecen ser reconocidas y valoradas. Aunque no esté parte de un Estado muy turístico y organizado para eso, ya tiene su flujo de visitantes por la Peregrinación en Talpa, y el camino a Puerto Vallarta. Muchas actividades tradicionales y agrícolas todavía se han mantenido	En esta región, el contexto social y colectivo es otra cosa más compleja. La ausencia de una estructuración formal de los procesos de mercado, de toma de decisión, y de la agricultura dejó desarrollarse una discapacidad al éxito de iniciativas colectivas, así que un clima general de intermediación para cualquier producción agrícola, como el café, o el maíz, que controla la dinámica general. Eso crea una revoltura de actores, de tipo de producciones, de lógicas y estrategias de mercado muy complejo para caracterizar y estructurar luego.	Los Municipios de Talpa de Allende, de Mascota son recientemente denominados como Pueblos Mágicos, como ya es el caso para el municipio de San Sebastián del Oeste. Este puede permitir la facilitación de financiamientos públicos y toma de responsabilidad de la parte de los ayuntamientos en el desarrollo local y sostenible, a través del turismo y de la conservación de prácticas tradicionales	El fortalecimiento de la región depende y reposa encima de varias espaldas, tanto institucionales que ciudadanas. Las organizaciones tales como la ENDESU que quieren promover una iniciativa territorial se enfrentan a una diversidad de actores y autoridades que tienen que acercar y concertar, sin alejarse tampoco de las problemáticas locales que enfrentan los productores de la región, los principales beneficiarios normalmente de estos tipos de proyectos.

#### **IV. Lácteos característicos de la Sierra Occidental: Perspectiva etnoecológica del uso de los recursos naturales y de los conocimientos tradicionales**

##### **1. Objetivos y metodología del estudio**

###### *a. Objetivos de la consultoría*

La consultoría realizada fue mandada por el MNHN, al final de la elaboración de una tesis de master realizada en Talpa de Allende, sobre los usos de los productos forestales no maderables al nivel de la localidad de La Cuesta. La formación de la consultora solicitada se relaciona tanto con las ciencias agronómicas y económicas que con la perspectiva etnoecológica, lo que apareció como interesante para conducir un estudio sobre uno de los productos regionales en los cuales se enfoca el proyecto de Paisaje Biocultural.

- El estudio mandado se enfoca sobre los productos lácteos de la zona del proyecto, y tiene como objetivo identificar varios aspectos:
- Los sistemas ganaderos lecheros de la región (Talpa de Allende, Mascota, Atenguillo)
- La identificación de los productos lácteos característicos de esta misma región,
- El papel de la producción lechera o de lácteos en las estrategias de sobrevivencia de las familias
- Las oportunidades y dificultades posibles en cuanto a la implementación de una certificación regional de los productos lácteos, para una valorización territorial.

Esta búsqueda de información se implementó durante una investigación de campo de 2 meses. Los resultados tienen que permitirá a los actores del proyecto un acceso a un nivel de información general sobre la actividad ganadera, lechera y los principales actores de las cadenas de valores artesanales y locales. Se trata de analizar la situación actual en la región a través de una perspectiva cualitativa e interdisciplinaria.

###### *b. Metodología empleada y zona de estudio*

De acuerdo al contexto de la misión de campo, realizada durante abril y mayo 2015, la zona de estudio cubierta por las observaciones participativas y las entrevistas se ubicó al nivel de los Municipios de Mascota y de Talpa de Allende. El mismo tema fue

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

proporcionado en cuanto al municipio de Atenguillo a través de entrevistas con unos actores encontrados. La metodología implementada se compuso de tres fases temáticas:

#### Identificación de los puntos clave de comercialización y de los lácteos típicos de la región

La ausencia completa de datos previos en cuanto al tema de la producción lechera y de los lácteos regionales condujo la investigación a empezar de una manera más original, es decir, interesándose a la promoción y la comercialización de los lácteos, para acceder a los productores, sus estrategias y los sistemas de producción. Para efectuarse, se hizo una prospección de algunos puntos de venta de lácteos en las ciudades de Mascota y Talpa, integrando entrevistas formales e informales con los comerciantes (cf. Guía de entrevista y metodología completa en los anexos).

#### Procesos de producción y actores principales en la cadena de valor

Al identificar, a través de los comercios y sus características, los principales derivados de la leche producidos en la región, se trató de “recorrer” la cadena de valor del producto hacia el productor, para efectuar observaciones participantes, identificar los sistemas de conocimientos y las prácticas involucradas en los procesos de producción de los lácteos enfocados. El encuentro con una muestra amplia y variada de productores, ganaderos o no, permitió caracterizar la estructura de las cadenas de valor de estos productos, y sobre todo los actores principales.

#### Sistemas de ganadería lechera involucrados en las cadenas de valor de los lácteos regionales

Se implementó un diagnóstico rural participativo a través de una serie de entrevistas formales e informales, libres y medio-estructuradas, de observaciones participantes y lecturas del paisaje, para proponer un análisis general de los sistemas de ganadería de los productores encontrados. El cuadro de análisis y de comprensión de estos sistemas reunía las características siguientes:



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 8: Cuadro de análisis de los sistemas ganaderos lecheros

Temas principales	Componentes	Características que observar	Productos del análisis
Territorio y recursos (sistemas de cultivo)	Estructura	Unidades de recursos forrajeros, superficies, composición	Esquema general
	Evolución en el tiempo	Variaciones temporales, inter anuales, reproducción del ecosistema	Seguimiento del pastoreo
Interfaz	Manejo alimentario y espacial. Relacionamiento con los sistemas de cultivo, sistemas forrajeos.		
Hato de ganado	Estado	Especies, razas, tipo genético, cabezas, composición, estructura...	
	Características dinámicas	Reproducción (fertilidad, fecundidad Mortalidad Explotación y crecimiento	
	Manejo	Del ato de ganado De la alimentación De la reproducción	Calendario
	Producción	Carne, leche, estiércol, trabajo, transporte, etc.	Productos animales
Interfaz	Prácticas, cuidado, manejo, conocimientos, papel de hato de ganado (económico, cultural, religioso) modos de valorización		Diversidad de los productos
El Ganadero	Etnia, familia (historia, proyecto) Organización del sistema ganadero: agentes, centro de decisiones, organización del trabajo: familia, mano de obra externa, etc. Necesidades, Ingresos. Otras actividades, Intermediarios e instituciones		Lógicas socioeconómicas y organización social
Interfaz	Organización de la tenencia de la tierra. Manejo del espacio y de los patos. Estrategias: Trashumancia, estiércol, etc...		

#### c. Análisis de los datos:

La movilidad en la zona ha permitido tener una visión general de la misma, cubriendo las localidades siguientes:

- Municipio de Mascota: Ciudad de Mascota, Tecuani, Las Agritas, Los Sauces, La Mesa Colorada, Galope, Navidad, Juanacatlán, pasado por Yerbabuena, Cimarrón, Santa Rosa y Los Mozos. Tanto como los ranchos de Mirandilla, La Puerta del Colomo, La Esperanza, La Huerta, Rincón de Mirandilla, La Cumbre .

- Municipio de Talpa de Allende: Ciudad de Talpa de Allende, Los Ocotes, Los Cabos, Zapotes, La Cuesta, Concepción de La Cuesta, Soyatán, Santa Lucía, La Esperanza.

El resultado de esta investigación fue una muestra de actores de más de 30 personas, siendo productores ganaderos, artesanos varios, promotores de los productos regionales, actores en el manejo de la ganadería locales y regionales, comerciantes y consumidores (ANEXOS: tabla de los contactos entrevistados). Para proponer un análisis sintético y cubriendo el conjunto de temas requeridos, este informe se basa sobre datos de la literatura, estadísticas descriptivas sobre las estrategias de vida de las unidades familiares ganaderas, los sistemas de ganadería implementados, así como de un análisis de los discursos y testigos de artesanos productores de lácteos y comerciantes.

## **2. Caracterización de la ganadería lechera en la zona de Talpa de Allende, Mascota y Atenguillo**

### ***a. Dinámicas generales en la zona de estudio***

#### Orígenes de la ganadería Mexicana, y estado de la ganadería en Jalisco

El ganado bovino es parte del paisaje mexicano desde su introducción por los españoles en el siglo XV. Hasta el siglo XIX, la población ganadera fue aumentando mucho por los colonizadores que tenían libre acceso a las tierras indígenas lo que llegó a convertir grandes extensiones del territorio en recursos forrajeros (Hernández, Lucina, 2001). En la mayoría de los casos en México, la ganadería se practica de forma extensiva, y cubre grandes extensiones de terreno con matorral, bosque o pastoral, natural o inducido.

Al final de la época de las haciendas, después de las reformas agrarias del principio del siglo XX, muchos propietarios siguieron con apoyos y permisos para mantener el desarrollo de su actividad ganadera. Es solamente a partir de los 1970 que se impulsó el aumento de la ganadería en el sector ejidal, gracias a nuevos financiamientos y apoyos del gobierno (Lazos Chavero, 1996). Sin embargo, a partir de los 70's, el desarrollo del sector se quedó inestable lo que causó una presencia variable del ganado en el territorio. La población en México fue creciendo a partir del principio del siglo XX, lo que fomentó de manera progresiva una reglamentación jurídica más apropiada del manejo de los recursos agrícolas, y que llegó a la formación de las Uniones Estatales Ganaderas, como la Unión Regional Ganadera Jalisciense. Esta Unión genera tanto fondos y financiamientos, como apoyos técnicos y sanitarios dirigidos hacia los ganaderos. Esta misma reúne 132 Asociaciones en el Estado de Jalisco, dentro de las cuales se encuentran las Asociaciones Ganaderas de Talpa de Allende, y de Mascota, encontradas durante el estudio.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Según la información proporcionada por la URGJ, a los inicios del siglo XXI, los esfuerzos invertidos en la ganadería rindieron frutos, porque el país cuenta ahora con uno de los inventarios ganaderos más grandes del mundo, con un hato nacional de más de 30 000 000 de cabezas de ganado, uno de los diez países con mayor número. Este resultado fue permitido por sus grandes áreas geográficas cubiertas con pasto nativo y pasto mejorado introducido, con sus extensiones de praderas y cultivos agrícolas que contribuyen al alimento animal. Una menor población animal está dedicada a la producción de leche mientras la mayor parte del ganado está destinada para la producción de carne. Esta dinámica indica que una parte mínima solamente sirve como fuente de trabajo para apoyar actividades de preparación de suelo, siembra y transporte de cosechas, como apoyo a sus actividades productivas. El mayor volumen de la población animal se encuentra en la zona rural, lo que genera recursos económicos al productor mediante la venta de carne leche y otros productos animales (Unión Ganadera Regional Jalisciense).

El Estado de Jalisco contiene 104,718 ganaderos repartidos en las 132 asociaciones ganaderas, y se ubica como líder en producción de carne, leche y huevo. Es uno de los estados que cuenta con el mayor número de bovinos, porcinos y aves del país, con una dominante en engorda de ganado. Cada ganadero está registrado por el medio de la Asociación Ganadera de su localidad con su marca de herrar y su predio, lo que le permite la emisión de facturas electrónicas a la venta o compra de un animal, y pedir varios otros servicios. 16,000 ganaderos en el Estado están registrados como dedicándose exclusivamente la producción de leche, y el resto a la producción de carne de bovino en diferentes sistemas de producción: becerro destetado, torete para repasto, pie de cría, finalización en corral. Las regiones de Los Altos y Chapala son las más dedicadas a la producción de leche mientras que la producción de carne se ubica más hacia la costa, en los valles y las sierras del Estado, como en el caso de la región de la Sierra Occidental. Los productores de leche abarcan una producción diaria de 3 millones y medio de litros de leche a través de sistemas de producción intensivos, semintensivos y familiares, predominando el semintensivos donde es evidente la vocación del productor de Jalisco por la ganadería de leche. La raza que predomina en las ganaderías lecheras del estado es la raza Holstein. La población ganadera estimada representa 810 mil cabezas de las cuales 270 mil son vacas en producción 230 mil son vaquitas, novillos y terneras de reemplazo. Las principales plantas procesadoras e industriales de leche están estratégicamente distribuidos en las regiones: lechera Guadalajara, Lala, la Pureza, Nestlé, 19 Hermanos, Alpura (Unión Ganadera Regional Jalisciense).

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

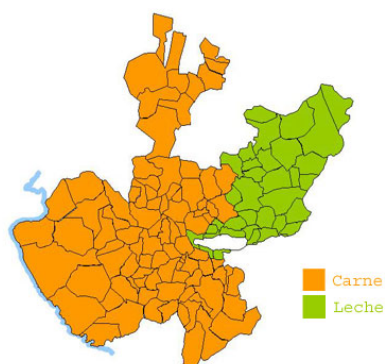


Figura 18: Producciones bovinas en el Estado de Jalisco (Unión Ganadera Regional Jalisciense)

#### Tendencias ganaderas y lecheras en los Municipios de Mascota, Talpa de Allende y Atenguillo

Acuerdo a este contexto lechero estatal, el enfoque en la región de la Sierra Occidental permite destacar particularidades regionales y territoriales. Los municipios de Talpa de Allende, Mascota, y una parte de Atenguillo, en vía de integrar una iniciativa territorial a través del proyecto de paisaje biocultural, presentan características bien especiales y diferentes en cuanto las dinámicas de producción de leche y de lácteos. Estos municipios conforman parte de la zona ganadera dedicada a la producción de carne mencionada por la URGJ, en los cuales existe un paisaje y un clima de costa, valles y sierras.

Sin embargo, la ruta turística entre Guadalajara y Puerto Vallarta, principalmente por la peregrinación hacia la Virgen de Talpa de Allende, fomentó una dinámica comercial específica, permitiendo a las familias ganaderas y otros actores valorar la producción de leche local, encima de su producción de carne.

Tabla 9: Datos sobre la ganadería en los Municipios de Mascota, Talpa de Allende y Atenguillo (2014)

Municipio	Número de cabezas total	Cabezas producción carne	para de producción leche	Proporción del ganado lechero
Mascota	37 943	30 384	7 559	18,30 %
Talpa de Allende	29 648	28 295	1 353	4,8 %
Atenguillo	19 858	18 025	1 833	10,2 %

Mascota es el municipio que tiene mayor proporción de la actividad ganadera destinada a la producción de leche. De hecho, sus paisajes benefician de una superficie en

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

valles más extensa que en Talpa de Allende (según los dichos) y de una tierra más productiva. Estos datos se justifican más que todo por la presencia del Centro de Bachillerato Tecnológico Agrícola 31 (CBTA 31), instalado desde hace más de diez años. La producción de leche siempre existió con la ganadería en la región de Mascota, pero a escala más pequeña, campesina y familiar. Además, es importante señalar que la mayor parte de los pequeños ganaderos no declaran su actividad de producción de leche o de lácteos. Esto no pone en evidencia la posible importancia socio-económica para las familias de las localidades del municipio.

La llegada de la infraestructura del CBTA 31 y el fomento de instalaciones de transformación de la leche creó oportunidades para los ganaderos que tenían los recursos para invertir en la especialización de sus sistemas ganaderos.

Es pequeña la producción de leche (según J.R) en el Municipio de Mascota. Alcanza alrededor de unos 4000L de leche. El CBTA compra y transforma diario unos 3000L de leche y se estiman mil litros más que estarían circulando entre las casas al nivel de todo el municipio. Este centro tecnológico creó al principio una asociación de 30 productores lecheros, que funcionó de manera independiente en el marco de un contrato de 10 años. Hoy en día, esta asociación no continúa operando. Los productores de leche siguen entregando la leche al CBTA 31 como socios proveedores directo del mismo, y ya no como miembros de una asociación autónoma de productores. Todos tienen que encargarse de los controles sanitarios al nivel de sus hatos de ganados, y los empleados del CBTA solo controlan la calidad de la leche y su proporción de grasa. Estos mismos pueden entregar su producción de leche dos veces al día. El CBTA transforma la leche para la producción de queso estilo Oaxaca (queso asadero), crema, leche pasteurizada, requesón, y queso botanero. Se comercializa en dos tiendas de Mascota así como en varios puntos de venta en la región. Sus estudiantes tienen la posibilidad igualmente de armar proyectos de transformación y de comercializar sus productos en las tiendas del CBTA 31. Este actor académico y económico que acopia una gran parte de la leche producida en la zona es responsable de las principales dinámicas lecheras (en volumen) en la región de Mascota:

- Los sistemas ganaderos que proveen la leche que compra el tecnológico se ubican cerca de la ciudad de Mascota y del CBTA 31 (en un rango de 15min de camino máximo en coche). Se especializaron en la producción de leche hasta volverse semi-intensivos, sistemas minoritarios en la zona. Sobre los 3000L acopiados diarios, cerca de 65% de la leche esta proporcionada por 3 productores y el resto de los 24 otros socios. Estos mismos tiene su ganado encerrado en corrales de grandes superficies y aseguran la alimentación con pastura seca. Varios socios tienen el sistema de maquinaria para la ordeña. Disponen en general de hatos de ganado de 20 a 70 cabezas, de razas seleccionadas para la producción de leche, es

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

decir las razas Holstein (llamada la pinta o la holandesa) y las suizas, la mayor parte del tiempo cruzadas.

Tabla 10: Ejemplo de algunos productores socios del CBTA encontrados durante la entrega de la leche

Localidad del ganadero (Municipio de Mascota)	Número de cabezas en su grupo de lecheras	Litros de leche entregados al CBTA diario	Tipo de sistema ganadero (UGB/ha)
Galope	60 poco menos al día del encuentro	600 hasta 800	Semintensivo
Los Tejabanes	50	800	Semintensivo
Mascota (periferia)	21	300	Semintensivo

- Los otros sistemas ganaderos de la región de Mascota son por la mayor parte a doble propósito, es decir producción de carne y de leche. La producción de leche está dedicada a la fabricación de lácteos caseros y eventualmente, la venta a otros particulares. Estos sistemas, según la localidad, dependen por mayor parte de un sistema de pastoreo en potreros con pasto natural (bermuda, otros zacates naturales) y pasto sembrado (estrella africana, rhodes, andropogon, etc.). Los sistemas ganaderos tradicionales de las comunidades alejadas de la ciudad de Mascota, practican en la mayoría la trashumancia en el cerro durante la temporada de las lluvias, seleccionando una parte del hato para mandarlo a pastorear unos meses en el bosque o en potreros de agostadero. Los hatos varían según la tenencia en tierras del productor y del propósito de su sistema.

La producción de lácteos en el Municipio de Mascota, aunque es regional y de pequeña escala, está reconocida por los consumidores. El movimiento de turistas y jaliscienses entre Guadalajara y Puerto Vallarta y hacia Talpa, permite la comercialización de estos productos y forma la especialización o diversificación de los sistemas ganaderos de la región. La desaparición del sistema hacendero en la región durante el siglo XX permitió de manera progresiva a las familias campesinas involucrarse en la ganadería y en la producción de leche para su consumo, antes de llegar al nivel comercial. Sin embargo, muchos ancianos encontrados confirman que siempre hubo un mercado, contando los largos viajes que hacían sus antepasados con la mula o el burro a través de las montañas para salir a vender los quesos en la temporada de lluvia. Varias son las comunidades generalmente reconocidas por sus lácteos, y siempre mencionadas en las entrevistas como por ejemplo:

- Juanacatlán, y sus alrededores, como en El Cabrito, localidades ubicadas en las partes altas del municipio de Mascota son reconocidos por su queso panela. El

proceso se ha quedado muy tradicional y la mayoría de las casas tienen su corral muy cerca. Probablemente solo dos grandes ganaderos tienen más de un ciento de cabezas, pero la mayoría de los sistemas familiares son de pequeña escala y de doble propósito (10-15 cabezas de ordeña).

*Nb:* También se reconocen las nieves de leche de Juanacatlán y de la localidad de Navidad, una comunidad vecina.

- Mirandilla y sus alrededores (Mirandilla, La Huerta, El Ocotillo, La Puerta del Colomo, etc.), para el queso adobera principalmente y el queso panela también. Estas localidades son famosas por el sabor de sus quesos gracias a sus prácticas de procesamiento, sus pastos y el clima permitido por las grandes extensiones de potreros en valle. Compiten al nivel de la región de Mascota con el sabor apreciado de las panelas de Juanacatlán, de hecho muy diferente. La totalidad de las casas de la Huerta por ejemplo se dedica a la producción y la venta de queso panela. La localidad del Ocotillo se diferencia el proceso de producción de la adobera, muy diferente que usualmente en la zona. En Mirandilla, tres a cuatro personas tienen fama por sus panelas, aunque sus sistemas de manejo de ganado sean diferentes. Unos tienen de 80 hasta 200,300 cabezas, para la carne y la leche cuando unos tienen 20 cabezas, con unas 5-6 vacas de ordeña.

En el **Municipio de Talpa**, se observan otras tendencias en cuanto a la producción lechera. Según las cifras, solamente cerca de un 10 % de los sistemas ganaderos del municipio se dedican a la producción de leche. El ganado en Talpa depende principalmente de sistemas en pastoreo extensivo, y la lechería es una producción muy pequeña y destinada primero al consumo de casa. Sin embargo, por los millones de turistas que caminan hasta Talpa, el comercio, actividad principal del Municipio, promueve varios productos lácteos. De estos, unos son proporcionados por productores de las localidades de Talpa y de Mascota para los quesos, y otros están procesados en las casas y las famosas fábricas de dulces de la ciudad, como por ejemplo, el Rompope, bebida alcohólica que contiene leche o la cajeta de leche y otros dulces. Según los productores y otros actores involucrados en el sector ganadero de Talpa, el factor limitante al desarrollo de la producción lechera es primero el tema de la extensión de tierra, así que la división de las propiedades que fue disminuyendo la proporción de ganaderos (dichos de la CADER). Sin embargo, los hatos de ganado de los productores son de tamaño mediano, alrededor de unas 50 cabezas y de doble propósito para unos pocos casos, con productores ubicados cerca de la ciudad de Talpa. Los sistemas según los habitantes son más rústicos que los sistemas lecheros del municipio de Mascota, 6-7 productores de queso tienen una actividad un poco más fuerte (según un productor y comerciante de lácteos de Talpa) y reconocida, mucho menos que en el caso del



municipio de Mascota. Se producen más quesos en las secas, por la falta de comida en los potreros. Se sacan las vacas con sus crías para darles de comer y se ordeñan.

En la época intensa de las romerías, que se realiza de febrero a abril, los artesanos y comerciantes carecen en leche para proveer a los turistas y visitantes en lácteos regionales. De hecho, más de miles de litros de leche viajan diario durante estos meses, desde el CBTA 31 de Mascota hacia 3 o 4 fábricas de Talpa para asegurar la producción temporal. Lo asegura como intermedio un productor socio del CBTA 31. Esta fuerte demanda temporal es a la vez fuente de ingreso para los productores y artesanos de la región, y una de las razones del fracaso del intento de desarrollo de la actividad lechera en la región. Por la misma temporalidad de la demanda en leche para la producción de lácteos, resulta difícil para una empresa lechera implantarse en la región, y asegurarse una entrega regular en materia prima.

Hace unos quince años según los entrevistados, el municipio de Talpa quiso especializarse en la producción lechera, invitando a la empresa Sello Rojo a instalar un tanque en la ciudad para la compra de la leche. Los productores lecheros eran comprometidos en proveer su producción por 5 pesos el litro de leche. Sin embargo, la empresa al final se salió de la región. En efecto, hubo unos engaños de la parte de los productores, según algunos, la empresa compraba a un precio muy bajo la leche y el galón era más barato a la venta que la leche «bronca» de vaca. Según los intercambios relacionado al tema de la Cello Rojo en Talpa, lo que no hizo perdurar el contrato fue también la retirada de los lecheros hacia la empresa en temporada de romerías, para vender la leche a mejor precio a las fábricas (ofrecían 9 pesos el litro) (J.R, CBTA 31; X.S, Talpa; J; H, Talpa).

En el caso de Atenguillo, se mencionó a través de los encuentros que persisten pequeños sistemas de doble propósitos con producción de queso casera, más destinada al consumo de la familia. Lo fuerte del municipio en cuanto a la producción de la leche es la actividad de algunos pocos productores, que manejan sistemas de ganadería muy productivos tanto para la leche que para la engorda. Según familiares de un productor ubicado en Los Volcanes, municipio de Atenguillo, su empresa familiar procesa más de mil litros diario, lo que representa una cantidad importante para un solo productor. De acuerdo al plan de desarrollo 2012 del municipio, lo fuerte de la producción agropecuaria de Atenguillo es el bovino de carne, que fue incrementando gracias al mejoramiento de las praderas con siembra de pastos mejorado (Rhodes). Los principales subproductos de la Leche son los quesos, y la crema jocoque; comercializados al 80%. El resto se destina al autoconsumo. La mayor parte de la producción agropecuaria se comercializa en Guadalajara, y hasta en EEUU en el caso de los bovinos. Confirmado los dichos, 5% de la producción esta tecnificada con explotación intensiva niveles de venta de alta genética (Ayutamiento de Atenguillo, 2012).



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### Conclusión

- Ganadería para la producción de carne dominante en la región, historia ganadera importante
- Poca producción de leche en la región, sistemas lecheros semi-intensivos cerca del CBTA 31, que procesa la leche y comercializa principalmente queso asadero, estilo Oaxaca.
- El resto, sistemas de doble propósito en agricultura familiar donde se aprovecha la leche para la producción de quesos adobera y panela esencialmente, y en algunos casos de rompope (alrededores de Talpa de Allende).
- Comercialización permitida por la ruta Guadalajara-Puerto Vallarta y las temporadas de romerías en Talpa de Allende
- Mascota: más tierras cultivadas, más aguas y sistemas de riego, más mercado para la leche (según Talpenses) // Talpa: ganadería extensiva para la carne. Se hacen más quesos en las secas por la falta de comida en los potreros. Se sacan las vacas con sus crías para darles de comer y se ordeñan para aprovechar la leche.

#### *b. Caracterización de los sistemas ganaderos estudiados*

Al terminar la investigación de campo, se realizó una muestra de 13 sistemas ganaderos lecheros dentro de los varios encontrados. Estos fueron seleccionados para producir un análisis más detallado de sus sistemas ganaderos por los detalles de la información recopilada durante las entrevistas libres y semi- estructurados o informales más avanzados.

#### Caracterización social de las unidades familiares ganaderas

*Familias ganaderas:* En este estudio, el sistema de producción ganadero integra en sus componentes tanto el hato de ganado que la unidad familiar quien lo maneja, así que el conjunto de prácticas y estrategias que son implementadas para manejar su sistema productivo. En el caso de las 13 familias ganaderas entrevistadas de los municipios de Mascota y de Talpa de Allende, se identificaron tres principales tipos de estructuras familiares:

Tabla 11: Composición de las unidades familiares entrevistadas. Municipios de Mascota y Talpa de Allende

% Unidades familiares	Número de personas en la vivienda		
	1	2 a 3	4 y mas
	15%	31%	54%

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 12: Número de activos en los sistemas de ganadería según el número de personas incluidas en la unidad familiar ganadera

Numero de activos por viviendas					
Número de personas en la unidad familiar	1 persona	2 a 3		4 y mas	
Numero de activos por viviendas	1 y empleados exteriores	<50%	50% y mas	<50%	50% y mas
% viviendas		25	75	29	71

En la mayoría de las familias encontradas, viven por lo menos 4 personas y más. Muchas de estas familias numerosas tienen hijos ya mayores que viven aparte de la vivienda y que no fueron contados como parte de la unidad familiar. De estas familias, más de la mitad de los miembros de una unidad de la vivienda suelen ser activos en el sistema de ganado familiar. Sin embargo, existen varios casos de ganaderos que viven solos (solteros) y que manejan su propio negocio ganadero y de lácteos. Estos solteros suelen emplear mano de obra, « los mozos », para apoyarles todo el año y puntualmente en tiempos de cosechas por ejemplo.

*Herencia, transmisión de la actividad:* El 100% de los ganaderos entrevistados están involucrados en la actividad ganadera desde su infancia, a través de sus padres y abuelos, a veces generaciones anteriores. En unos casos, los hijos siguieron con el hato de ganado del padre que fueron creciendo y mejorando, otros invirtieron poco a poco su dinero en la compra de ganado y se hicieron su propio hato en el tiempo, con recursos locales o ahorros de una inmigración a EEUU.

#### Actividades principales de los activos parte de las unidades familiares ganaderas y tendencias

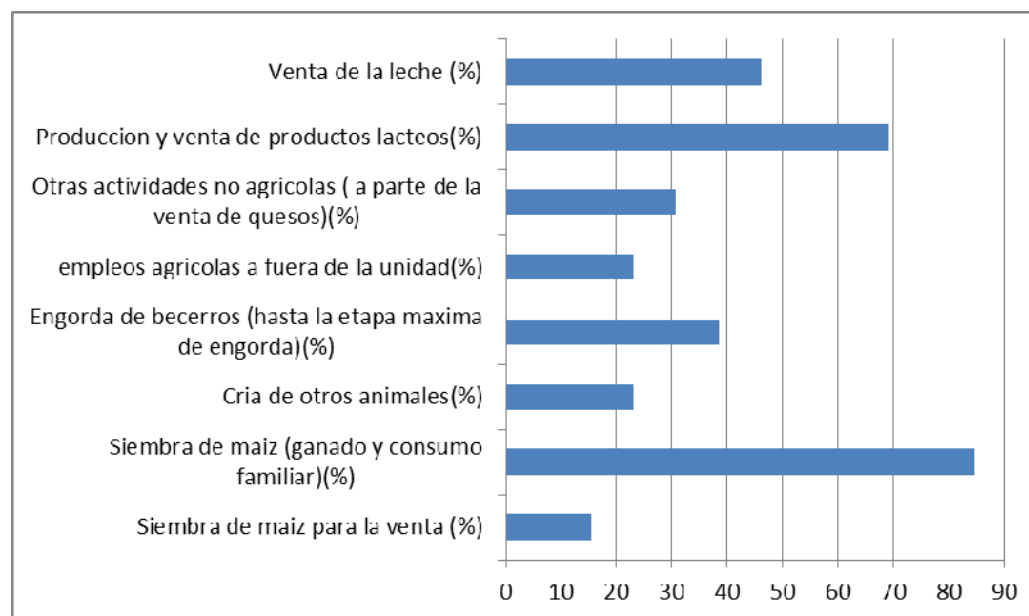
Este esquema da cuenta de las principales actividades agrícolas y no agrícolas, mencionadas por las familias entrevistadas como principales actividades que permiten el mantenimiento de la familia.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 13: Principales actividades de las familias entrevistadas



**Siembra de maíz:** Los que siembran maíz para la venta son productores que tienen una fuente de inversión suplementaria, como por ejemplo, el productor de Tecuani, que tiene la tierra y la maquinaria. Anteriormente, se dedicaba solamente a la siembra de maíz. En Mirandilla, algunos venden sus cosechas de maíz, tienen grandes superficies y acceso al mercado. Los demás encontrados que venden a su maíz son relevantes de unidades familiares productivas de pequeña escala, como en Juanacatlán, pero que siempre vendieron un poco de su cosecha de maíz en caso de buenas cosechas, y a un precio de compra decente. El tema de la siembra de maíz para la venta salió en casi cada entrevista. Si la mayoría de los productores encontrados ya no siembran o nunca sembraron maíz para la venta, es, según ellos mismos, por la falta de ganancia que tiene esta actividad: los costos de los insumos son muy altos y la venta de la cosecha no es rentable. De hecho varios mencionaron un fuerte problema de "coyotaje" alrededor de la compra del maíz. Se dice que existen unos pocos compradores que presionan los productores con el precio de compra. Sin embargo, la mayoría de las unidades familiares que tienen una actividad ganadera relacionada con la producción de leche trata de producir su propio maíz, para no comprarlo. Los que no lo siembran para su ganado se explican con la poca tenencia de tierra que disponen, y la facilidad que tienen de comprar la pastura ya producida. Algunas unidades se encuentran a veces obligadas de comprar afuera pastura seca, cuando las cosechas no fueron buenas o que las superficies sembradas y de pastoreo no sobran para asegurar la alimentación del ato completo.

---

***Actividad ganadera***

Lácteos: Cerca de un 70% de los productores entrevistados destinan su producción de leche a la confección de lácteos, principalmente quesos, y 46% a la venta de la leche solamente. Estas cifras se explican por la proporción de productores ganaderos entrevistados en la orilla de la ciudad de Mascota de los cuales una parte proveen el CBTA. Aparte de estos, que tienen en la mayoría un sistema dedicado a la producción de leche, los otros actores entrevistados dependen de unidades familiares que manejan un sistema de ganadería de doble propósito, donde la mayoría producen queso casero, y también venta de un poco de leche. Se trata en este caso de valorar el producto de su ganado de la manera la más eficiente: unos venden la leche y con la leche que sobra la procesan para luego hacer quesos para la venta o el autoconsumo. Unos dedican la mayoría de su producción de leche en la confección de lácteos y a veces venden su leche a un vecino que lo necesita para cumplir un pedido especial. En cuanto a la función principal del hato de ganado de la muestra de productores entrevistados, solo el 30 % dedica principalmente su hato de ganado a la producción de carne (hato de tamaño muy grande en general). Al final, todos declararon tener su hato de ganado para una producción de doble propósito, leche y carne.

Engorda de becerros: todas las unidades encontradas crían sus becerros pero no lo venden a las mismas etapas del crecimiento. Los que engordan becerros los venden a engordadores cuando los animales alcanzan los 200 kg. Los que se consideran como engordando becerros los venden a intermediarios o en exposiciones ganaderas entre 500 y 800 kg. Se trata de guardar el becerro hasta el destete con la madre y darle de comer en mismo tiempo, para luego engordarle unos meses más con una dieta específica (pastura seca con melaza, canola, soja, etc.). Las unidades familiares entrevistadas que se dedicaban a eso se concentraban más en la zona de Juanacatlán, donde cada familia engorda, según las disponibilidades en maíz en los tapancos, algunos becerros para obtener un ahorro que será utilizado en algún momento dado del año. Otras unidades familiares funcionan así, como en La Esperanza, que tiene superficies y contactos para la venta con otras familias de las localidades de La Huerta y la Puerta del Colomo (localidades donde hay siembras grandes de maíz que se revenden para las tortillerías entre otros comercios), o también en Tecuani, donde el productor encontrado intenta esta actividad por primera vez. Los que se dedican a la engorda de becerros dicen que es una inversión de mucho tiempo, trabajo e insumos para engordar bien a los animales, pero que representa buena ganancia. Permite, según todos los entrevistados, obtener un "buen dinero" una vez en el año, y a veces cubrir gastos imprevistos de salud, estudios u otros. Según los ganaderos que se dedican más a la cría de ganado, existen intereses crecientes por parte del mercado para el ganado y los becerros, lo que motiva los productores en entrar en esta actividad. En el caso de las familias numerosas de Juanacatlán por ejemplo, la engorda de becerros aparece

como una actividad importante del conjunto de fuentes de ingresos agrícolas necesario al funcionamiento de las familias

Cría de otros animales, como puercos, chivos o borregos: un 23% de las unidades familiares encontradas diversificaron sus actividades de cría. En los casos observados se trata de aumentar las fuentes de ingreso, como un complemento, y de pequeñas crías (sin contar las crías de gallinas que casi todas las familias tienen en algunas comunidades). La comunidad de Juanacatlán fue en la cual se encontró una mayor proporción de familias criando puercos.

Otras fuentes de ingresos posibles que puedan tener algunas unidades familiares ganaderas: resulta que una pequeña proporción de los activos presta servicios agrícolas a otros, o servicios de maquinaria para el trabajo de la tierra, la siembra, etc. Otra pequeña proporción, que no es negable, es la de los activos que tienen otra actividad no agrícola (inversión en un negocio en EEUU, servicio, comercio, etc.)

Según Barragán López, Chávez Torres y Linck, la producción de quesos o de otros lácteos constituye el tercer pie del *sistema rancharo*, que le da su equilibrio. El sistema rancharo mexicano se observa principalmente en zonas de baja demografía, en relieves y pendientes, dominando los valles. Sus tres componentes son en general el cultivo (anteriormente itinerante) del maíz, la ganadería extensiva y, la producción de queso. Esa última actividad permite a las unidades familiares una fuente importante de ingresos, una fuente de proteínas animales en su dieta alimentaria, y favorece, mantiene las relaciones sociales entre los individuos (Barragan Lopez, Chavez Torres, & Linck, 2010). De hecho, a las familias quienes fueron preguntadas ¿De cuáles actividades se mantienen ustedes?, contestaban en general:

*¡De una cosa y de otra! De la siembra del maíz sacamos para comer y darles de comer a las vacas. De las vacas sacamos la leche para la casa y de esa leche hacemos queso. Cada cosa tiene su importancia y depende de las otras. (N.P, El Cabrito)*

Tenencia de la tierra: Las observaciones de campo, la historia de la ganadería en la región o en el país, tanto como las cifras proporcionadas por las entrevistas realizadas coinciden en un punto: la ganadería ha sido desde siempre un lujo que se pudieron permitir los grandes dueños de tierra, y que todavía ahora se detiene en mayoría por pequeños propietarios, aunque este evolucionando con el tiempo.

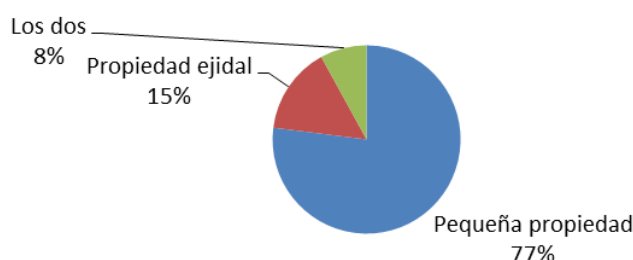


Figura 19: Representación de los tipos de propiedades que manejan los ganaderos encontrados

Ahora, más propietarios ejidatarios tienen ganado, lo que fue incrementando después de los años 50 cuando se crearon los ejidos. De hecho, la historia de la creación de los ejidos demuestra que los ejidatarios eran campesinos humildes sin tierra y dependiendo de los sistemas hacendados, lo que no les permitía poseer hato de ganado. Muchos de los ganaderos (un 54% en el caso del estudio), necesitan rentar más terrenos para su ganado o su siembra. Puede ser por falta de superficies suficientes, por el tipo de rotaciones entre cultivo y pastoreo que manejan, o puede ser también la disponibilidad en praderas por las precipitaciones. Según las tierras que dispongan, también pueden tener la oportunidad de rentar terrenos propios que no utilizan en el momento para su actividad a otro productor.

El estudio demuestra también que solamente las familias que disponen de tierras propias se involucran en la actividad ganadera. En algunos casos, hay familias sin poseer tierra que cuidan el ganado de otros en las tierras del dueño. Existen varios casos de familias ganaderas encargadas de un ganado perteneciendo a un grande dueño que tiene otras actividades que manejar, en el país mismo, o en EEUU. De estas dos familias encontradas en este caso (no incluidas en la muestra utilizada para las cifras), una aprovecha la leche de la ordeña de una vaca o dos sobre las pocas a su cargo (menos de diez) para la fabricación de queso panela destinado al autoconsumo y a la venta; y la otra familia se encarga de un hato de más 300 cabezas destinado a la producción de carne, del cual ordeñan una vaca para su autoconsumo.

#### *c. Manejo de los sistemas ganaderos en las localidades visitadas y principales características*

##### Características de los hatos de ganado

La mayoría de los hatos de las personas entrevistadas, son de tamaño mediano: de 20 a 50 cabezas y cerca de la misma proporción tiene de 50 a 100 cabezas. Los hatos de ganado más grandes corresponden a sistemas principalmente enfocados a la producción de carne, aunque puedan valorar el producto de la leche de manera temporal. Una proporción no negable posee menos de 20 cabezas en su hato.

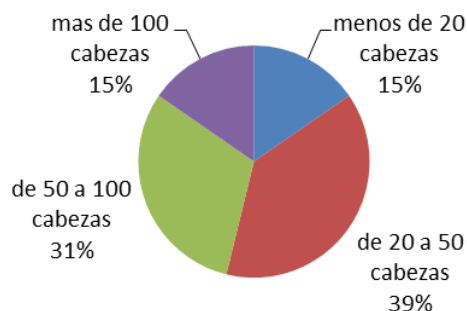


Figura 20: Tendencias en el tamaño de los hatos de ganado de los productores entrevistados

Estas cifras, limitadas a la muestra de productores entrevistados, demuestran cuán dominante es el esquema familiar de los sistemas productivos ganaderos y de pequeña escala. Al nivel geográfico, la mayor proporción de hatos de pequeño o mediano tamaño se encontró en Juanacatlán y el Cabrito de Juanacatlán. En Mirandilla, los hatos desde los cuales se valoriza la producción de leche son de tamaño mediano a grande, y en La Esperanza o la Puerta del Coloma, de tamaño más grande todavía. Aunque no se realizaron entrevistas oficiales con familias ganaderas en los ranchos de La Huerta de Mirandilla, resulta que esta proporción se encuentra ahí también: algunos hatos familiares muy grandes y otras familias teniendo sistemas ganaderos más pequeños.

En los ranchos de las localidades de Galope, Tecuani y otros más cerca de la cabecera municipal de Mascota, se explicó anteriormente que es donde se encuentran sistemas ganaderos más enfocados a la producción de leche. En estos casos, los hatos son de tamaño medianos a grandes. En el municipio de Talpa de Allende, donde se encontró menos productores, como en las localidades de Los Ocotes o los Cabos, los hatos de los ganaderos entrevistados son de tamaño medianos (50 cabezas en adelante) hasta grandes. En Talpa, aunque estos ganaderos encontrados por su producción de leche o lácteos, los hatos se dedican principalmente a la producción de carne. En otras localidades del municipio, se pueden encontrar fincas con hatos de más de mil de cabezas.

#### ¿Razas, algunas especialidades regionales?

Resultó de esta investigación de campo que al nivel del territorio de la Sierra Occidental, no existe ni se promueve una raza bovina en especial, ni como siendo una raza "criolla". Cuando mencionan unas bestias criollas, definen animales nacidos en su hato y no comprado afuera. Cuando se preguntaba cuáles eran las razas que manejaban los antepasados, los que no mencionaron razas todavía utilizadas actualmente, emplearon el vocabulario de "vaca corriente". Según los entrevistados, eran vacas más pequeñas y rusticas. Según algunos siempre, la raza cebú habrá llegado en la región alrededor de los



años 50. La literatura menciona que desde el principio de la colonización los españoles trajeron poco a poco vacas cebúes en el territorio, reconocidos por sus altas capacidades a adaptarse a un clima árido.

Las razas observadas en los sistemas ganaderos de esta investigación no son razas puras. Son resultados de varias estrategias de especialización genética del ganado de la parte del ganadero. Resultan cruza principalmente entre pinto y suizo para los hatos más enfocados a la producción de leche o de lácteos en general, de suizo europeo y americano, de cebú y pinto, simmental, cebú y simmental, simmental y suizo, jersey, cebú y suizo, y a veces charoláis, en los casos de los que buscan a engordar becerros, o a especializar su hato de ganado a la cría también. Menos frecuente en los sistemas donde el propósito de la leche tiene su importancia, se mencionaron las razas siguiente en algunos casos: cruzadas de cebúes y brama, angus, charoláis y brama, beefmaster.

#### Estrategias de selección genética

La mayor parte de los productores tienen su propia historia de reproducción de su ganado, que en muchos casos les han transmitido sus antepasados, y sino que han ido comprando y reproduciendo para crecer a su hato. En todos los casos, los ganaderos buscan la resistencia de su ganado. Cuando algunos intentaron especializarse en solamente la raza lechera pinta (Holstein), se encontraron con debilidades y falta de resistencia de la parte del animal a las amenazas del clima y del medio ambiente. Muchos cruzaron desde entonces (para los productores que viven en localidades cerca del cerro), cebúes con pintos, suizos, o sementales. El cebú por sus características rústicas y luego las otras razas por sus capacidades productivas de leche. Estas razas fueron importadas en el siglo 20 con la modernización de la ganadería. Los ganaderos que se preocupan de las características de su ganado, y de su resistencia a las epidemias que hubo en la región de tuberculosis o brucelosis, buscan toro de registro. Muy pocos de los encontrados practican la inseminación artificial, la mayor parte de esos, por razones económicas y por mantener la tradición. Comprar un toro de registro implica salir a una exposición ganadera o tener la oportunidad de recibir en su sector unos vendedores certificados. Muchas veces estos eventos están facilitados por las Asociaciones Ganaderas, o por unos contactos personales que tienen unos ganaderos. El ganadero compra el toro según sus características, su precio y su objetivo propio en cuanto a la orientación de su hato. Por ejemplo, como nos lo menciono uno en Talpa, el último toro que había comprado fue un suizo. *“Quedo la cría con buenas características lecheras, más productiva pero mansita”*. Entonces recientemente, cuando compró un nuevo toro de registro, eligió una brama. Según él, dio una cría buena, bonito y grande y que algo de leche *¡Manejables pues!*

#### Estructuración de los hatos

Generalmente los hatos de ganado se componen de un grupo de vacas lecheras con sus crías que se quedan hasta el destete, un grupo de vaquillas para las generaciones lecheras futuras, de un toro reproductor para el grupo de lecheras y un torillo para el grupo de vaquillas. El hato según las unidades y sus estrategias tiene también un grupo de torillos o becerros en fase de engorda. Estos los guardan unos 9 hasta 12 meses. Igualmente, se retiran las vacas lecheras según las estrategias de cada uno, según el número de partos que tuvo, su producción de leche, etc.

#### *Alimentación del ganado lechero y Pastoreo*

Todos los ganaderos entrevistados, ordeñan una parte de sus vacas por lo menos. Esto implica una movilidad del grupo de lecheras, desde su lugar temporal o permanente de pastoreo hacia el corral donde se practica la ordeña. Durante este momento, que a parte del sistema intensivo de Galope, los productores aplican una vez al día, que los ganaderos proporcionan a sus vacas una complementación alimentaria.

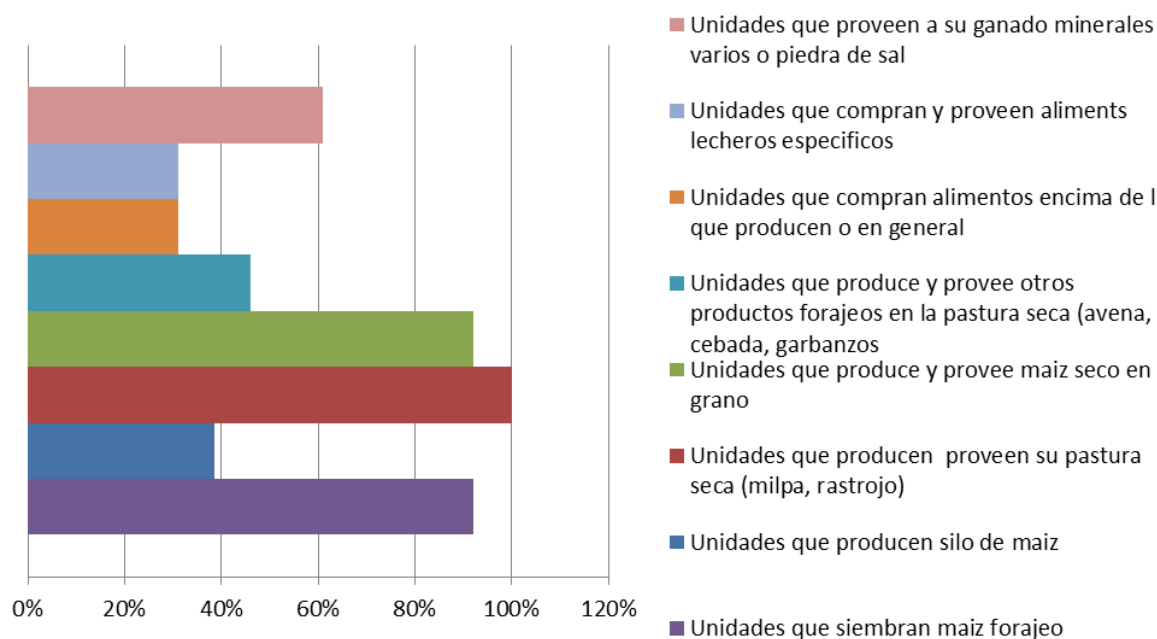
***Alimentación en corral:*** La casi totalidad de los ganaderos entrevistados siembran maíz forrajeo para el consumo de su ganado, aunque no todos logran producir suficiente y tienen que comprar pastura seca de más a fuera. Alrededor de 40 % de los productores procesan la milpa verde para hacer silo en complemento de la dieta de los animales y la misma proporción de productores invierten en la compra o la siembra de otras especies vegetales forrajeras, como el garbanzo, la avena o la cebada. De los alimentos forrajeros que suelen comprar afuera, muchas veces se emplea una mezcla de soja, canola, melaza, y coco para algunos. Esta mezcla de pastura seca esta principalmente destinada a la engorda de los becerros pero muchos lo proveen a sus vacas lecheras al momento de ordeñarlas en el corral. La totalidad de los productores suelen dar a sus vacas en tiempo de la ordeña, si no es esta mezcla nutriente mejorada, lo que llaman pastura seca, que contiene en general, milpa seca, rastrojo molido, y que acompañan con maíz en grano seco. Los ganaderos que declaran comprar alimentos afuera son los que tienen más fuente de ingreso y que quieren enfocar en el mejoramiento de la dieta de su ganado, o también los pequeños productores que no pudieron producir suficiente maíz para asegurar la alimentación de su hato: por poca tenencia de tierra o años de malas cosechas. Muchas veces, la disponibilidad en rastrojos y pastura seca producida del año influye en las decisiones de los productores ganaderos en cuanto al manejo de las nuevas cría y al crecimiento del hato de ganado.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Tabla 14: Proporción de las unidades ganaderas según las estrategias de alimentación en corral del ganado



**Pastoreo, Agro pastoreo, Agrosilvopastoreo, Silvopastoreo:** Según la ubicación de las localidades visitadas y la disponibilidad en tierras y recursos forrajeros, los ganaderos adoptan estrategias varias. Sin embargo, las dinámicas quedan más o menos similares. Por ejemplo, en Juanacatlán la disponibilidad y la productividad de las tierras no es tan efectiva como en Mirandilla, que está ubicado abajo de los cerros, cuando Juanacatlán está a 2500m sobre el nivel del mar. En Mirandilla se observan grandes praderas de pasto mejorado o grandes extensiones de rastrojo del cultivo de maíz. En Juanacatlán se observan principalmente cultivos de maíz y luego los rastrojos dejado en la tierra durante las secas. Ahí siembran el maíz más temprano que en otras partes, antes de las lluvias. Se estimaron las proporciones de las unidades ganaderas que utilizan los varios tipos de sistemas de pastoreo en su sistema de alimentación ganadero. Todos los productores que siembran maíz, y algunos que no siembran también, hacen pastorear sus vacas en los rastrojos después de la pisca del maíz.

- **Pastoreo en potreros de pasto natural:** 70% de las unidades familiares ganaderas usan algunas praderas o potreros para el pastoreo de su ganado, dejando el pasto natural (bermuda, pataistle, eubea,...) solo. De estos 70 % hay que mencionar que 22% tienen al solo pasto natural al nivel de su corral, donde el ganado pasa la totalidad del tiempo. Es decir que no se emplea aquí un sistema de rotación de potreros en potreros, y que el complemento de la alimentación se hace concentrando la inversión en la complementación en el corral (pastura seca, rastrojos, alimentos lecheros. Muchos de los que tienen potreros con pasto

naturales, son potreros en reposo, u otro. Suelen tener también a veces otros potreros con rastrojos y o con pasto mejorado también, según la temporada. De lo que se puede considerar como pasto natural también, y que fue mencionado varias veces, especialmente en los pequeños ranchos como el Cabrito o Juanacatlán, es la "pastura verde", los zacates naturales que salen (malezas para los cultivos de maíz) en los rastrojos o en los cultivos que suelen quitar para llevárselas a las vacas en el corral al momento de la ordeña. Las superficies mencionadas por los productores que tienen praderas potreros con pasto natural eran principalmente pequeñas, de 4 a 11 hectáreas. El resto de los productores utilizan potreros con pasto natural, no se identificaron las superficies precisas.

- **Pastoreo en temporada de lluvia: cerro o agostaderos.** De la totalidad de los productores de la muestra utilizada en este estudio, 46% de ellos mandan una parte de su hato de ganado al cerro, de julio a diciembre o junio a noviembre, según el clima y las disponibilidades de tierra o el acuerdo entre el dueño que renta el acceso a su cerro. 31% de ellos reservan o rentan agostaderos en praderas con pasto mejorado sembrado, o potreros grandes, que tienen una parte de bosque, una parte de pradera. Un 15 %, reparten sus cabezas según las disponibilidades de tierra en el bosque y en la pradera. Un 8%, corresponde a los que tienen sistemas lecheros únicamente y más intensivos, no usan estas prácticas. La externalidad principal de su ganado siendo la leche, no se pueden permitir disminuir tanto el hato durante la temporada de aguas. También estos sistemas se ubican en mayor parte cerca del municipio de Mascota, y más lejos de los cerros.
- **Pastoreo en potreros con pasto mejorado.** 54 % de las unidades ganaderas encontradas integran en sus rotaciones praderas, potreros con siembra de pasto mejorado. Todos dicen que el pasto mejorado es una de las mejores innovaciones que ha conocido la ganadería en México al final del siglo pasado. Según ellos, las vacas antes seguían flacas y con hambre, sobre todo en temporadas secas o en caso de malas cosechas. Coinciden todos los entrevistados también en el hecho que las variedades de pasto mejorado que implementan les permiten una mejor rentabilidad y productividad a la hectárea. Es decir, que una hectárea puede alimentar más cabezas que anteriormente (complementación y proporción de proteínas en la materia seca ingerida). Las variedades que mencionaron los ganaderos concernidos son las siguientes: Estrella africana, Andropogon, Rhodes, Ray -grass, Tanzania, Señal, Insurgentes, Llanero, etc. De acuerdo a las características pedoclimáticas del rancho o de los potreros mismos, ciertos pastos son más adaptables. Igualmente, algunas variedades son más interesantes a propósito del aporte nutritivo y proteico que puede contener. Por ejemplo, según

un ganadero y productor de lácteos del lado de la Hacienda de Mirandilla, se prefiere en sus tierras el pasto Insurgentes y Rhodes, por sus tierras barrosas, coloradas, ramarales, borbosas.

- **Silvopastoreo.** También se estudió un sistema más silvopastoril, representativo de los sistemas ganaderos de costa, en el Municipio de Talpa de Allende. Este sistema representa un 8% de la muestra de unidades familiares ganaderas de la región estudiada. Estos sistemas son principalmente dedicados a la producción de carne, pero el ganadero encontrado, valora la leche a través la venta de leche fresca o de quesos procesados en su casa. En este caso, las vacas pastorean todo el año en potreros, donde el dueño sembró pasto mejorado y donde hay también, muchos árboles, frutales que crecen en un clima más medio-tropical, medio-húmedo (Ranchos de La Cuesta, Soyatán, etc. del Municipio de Talpa de Allende). Los animales aprovechan entonces los mangos, los nogales, y otros productos no maderables encima de los zacates verdes.

El 85%, de los productores encontrados utilizan un sistema de pastoreo para manejar la alimentación de su ganado. Unos juntan pastoreo en rotaciones con potreros de rastrojos y potreros de pasto sembrado, otros tienen potreros de pasto natural, etc. Una parte de estos productores, más ubicados en los ranchos de Juanacatlán y el Cabrito, afirmaron no tener suficientes tierras para tener potreros de pasto natural o sembrado. Dicen que el clima de arriba donde viven y los años consecutivos de cultivo de maíz con el uso de los químicos no permitió a la tierra producir una buena pastura o cualquier otra producción. Las vacas de estas familias pastorean entonces durante el año en las secas en los rastrojos y en los caminos del pueblo comiendo los zacates de las orillas. Los productores les proporcionan pastura seca y zacate verdes en el corral, y luego tienen una parte en las lluvias meses de pastoreo en el cerro. Aunque algunas estrategias de manejar el ganado según las localidades varían un poco, esos sistemas se parecen en sus características agro pastoriles o agrosilvopastoriles, extensivos (1ha y más de pradera, cerro o potrero de rastrojo por cabeza en mediana).

#### Salud

Con relación al tema de la salud del ganado, los ganaderos se encuentran obligados según el tipo de zona sanitaria definida por el gobierno en hacer cada dos o tres años muestreo para la detección de la tuberculosis y de brucelosis. La zona de Talpa y Mascota ahora es zona A, con las enfermedades controladas. Estas enfermedades se facilitan si se compra un toro que no sea de registro e infectado que puede contaminar a las otras vacas. En este caso, la SAGARPA obliga al ganadero a sacrificar una parte o todo el hato, en contra parte de una ayuda financiera por cabeza. A parte de estas dos

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

principales enfermedades potenciales, según las localidades, los ganaderos tienen que vacunar a sus vacas del derrengue, la triple, carbonosa (70% de los ganaderos entrevistados lo hacen). Otros también cuidan y tratan su ganado en contra de problemas reproductivos, como el IBR (BUSCAR QUE ES EXACTAMENTE), y todos, menos en Juanacatlán, tienen que aplicar tratamientos “desparasitantes” internos y externos (garrapatas). Muchos consultan al veterinario cuando es necesario, aunque dicen que es un gasto, es importante para las familias el mantenimiento de la principal fuente de ingreso. La tuberculosis siendo una enfermedad que perjudica a la actividad ganadera entera y entonces a la familia, y a la comercialización de los quesos, es en el interés del productor de aceptar los controles sanitarios.

#### d. *Conclusión*

- Sistemas agropastoriles y silvopastoril de temporada en mayoría // Sistemas semintensivos lecheros en corrales (minoría)
- Alimentación basada en el cultivo de maíz ante todo
- Diversidad de las estructuras de los hatos de ganado según las finalidades de la actividad
- Diversidad de las estrategias de alimentación según las condiciones del paisaje, la disponibilidad de tierra o la función del sistema :
- Pastoreo en rastrojos y en el cerro en las aguas + alimentación de corral
- Pastoreo en rastrojos, en potreros de pasto natural y sembrado y en agostaderos o en el cerro en las aguas + alimentación de corral
- Ausencia de practica de pastoreo, concentración en un solo potrero + alimentación en corral
- Diversidad racial y de estrategias de selección genética. Más se integra el pastoreo en el cerro, y el doble propósito del sistema ganadero, más se cruza el ganado con razas rusticas (cebúes, bramas, etc.). Más el sistema se enfoca a la producción de la leche, más la selección se concentra con razas lecheras y menos rusticas (Holstein, Suizos etc.).
- Manejo del salud controlado, con riesgos potenciales de contaminación al tuberculosis y brucelosis en seguimiento permanente.

### **3. La producción de lácteos en la región de Talpa de Allende y Mascota**

En México, el consumo y producción de lácteos llegó en mismo tiempo que el ganado lechero, con la conquista española. No era parte anteriormente de la dieta alimentaria mesoamericana. Los españoles trajeron sus técnicas y sus quesos, los cuales fueron evolucionando con las influencias entre las costumbres de los pueblos europeos y las de los pueblos indígenas. Modificando los quesos para satisfacer gustos mestizos, llegaron a crear una gran variedad de quesos en el país. Se identifican, en la región, entre 20 y 40 quesos diferentes, los nombres a veces diferentes según las regiones pero a lo mejor productos similares no permiten una numeración efectiva. México se encuentra hoy día en el décimo lugar de producción de lácteos y al octavo para el consumo de quesos. Las regiones de los Altos de Jalisco, Coahuila y Durango son ocupan los primeros lugares en la producción de lácteos en el país. También figuran, dentro de las regiones lecheras, los estados de Chihuahua, Oaxaca, Querétaro, Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, San Luis Potosí, Michoacán, Puebla, Tlaxcala, Estado de México y Chiapas. El principal problema que se ha encontrado en México, en cuanto a la comercialización de sus lácteos, está relacionado con el tema de la tuberculosis y las producciones con leche bronca, por lo que la circulación de ciertos quesos ha sido prohibida por una temporada en los Estados Unidos, tal es el caso del queso panela, el queso asadero, el queso blanco, el ranchero o el queso Cotija. La Norma Oficial Mexicana en 2008 quiso prohibir la producción de quesos con leche bronca, lo que no fue permitido con los principales argumentos de que la leche pasteurizada no era una promesa de ausencia de factores de contaminación y que la leche bronca daba un sabor inimitable a ciertos quesos.

La mayoría de los quesos producidos en la región son producciones caseras, o de negocios pequeños y granjas, hechos con leche bronca y destinados a la venta local. Al contrario por ejemplo del queso Chihuahua y del queso panela que llegaron hoy a un nivel de producción en serie, con leche pasteurizada. Entre los productores de quesos para supermercados, más conocidos, figuran los grupos Lala, Chilchota, Covadonga, Wallander, Esmeralda y Los Volcanes. El grupo Lala se ha convertido en el mayor productor en México y el segundo más grande en EEUU a partir de 2009. Opera en 35 plantas de fabricación y 160 centros de distribución en México. Estados Unidos, hoy en día, produce también en su propio territorio quesos mexicanos para la comercialización en supermercados.

Hoy día en el país, solamente dos quesos están protegidos por la ley, beneficiando de una indicación geográfica, "denominación de origen" mexicana: el Queso Cotija y el Queso Bola de Ocosingo en Chiapas. Muchos quesos mexicanos comunes pueden tener su origen relacionada a alguna región, pero se han difundido tanto con el tiempo que sería casi imposible hoy buscarles una manera de proponer para estos productos una



denominación de origen. De los más comunes y descritos en la literatura, figuran el queso panela, el queso asadero, el queso Chihuahua, el añejo, el queso crema y el queso Oaxaca.

*a. Producción de lácteos en la Región de Talpa de Allende, Mascota*

Hemos descrito las principales tendencias y diversidades de los sistemas de ganadería encontrados en la zona de estudio y constatado que la confección de lácteos entra en gran parte en las estrategias de sobrevivencia de las familias ganaderas de la región. Pero las dinámicas de producción, de promoción y de comercialización no solamente conciernen los mismos campesinos.

Productores de lácteos y estrategias de comercialización

Teniendo en cuenta de la diversidad de productores de lácteos según su actividad principal y sus lógicas socio económicos, se proponen aquí tres grandes categorías que abarcan estas características. Estas mismas se realizaron a cabo de una serie de entrevistas con productores de los municipios de Talpa de Allende y de Mascota. No se pudo realizar una colecta de datos tan detallada en el caso del municipio de Atenguillo.

*Familias ganaderas y artesanas* que valoran la leche procesándola para su consumo y algunas para la venta. Como se mencionó anteriormente, es una fuente de ingreso complementaria en el sistema de ganadería y producción de maíz. Son familias que viven en los ranchos de las diferentes localidades de los dos municipios, fuera de las ciudades de Mascota y de Talpa. Comercializan sus productos a la gente que viene hasta su casa (particulares, revendedores), o de casa en casa en la ciudad u otros ranchos, o tienen sus contactos en la ciudad y entregan en algunas tiendas.

*Familias artesanas:* son familias que principalmente viven en las ciudades de Talpa o Mascota, y que de herencia tienen un saber en el procesamiento de la leche (de antepasados que eran campesinos y ganaderos). Ya no son campesinas pero siguieron la actividad casera de producción de lácteos. Compran la leche a algunos ganaderos de sus relaciones o en el CBTa de Mascota, y comercializan los lácteos en sus propias fábricas, casas o entregan sus producciones en tiendas.

*Familias ganaderas artesanas y comerciantes:* son ganaderos y productores de leche que desarrollaron su producción de lácteos a más grande escala con una inversión financiera permitida por un proyecto de gobierno por ejemplo. Invirtieron en algunas maquinarias o herramientas para mejorar sus condiciones de producción (calidad, cantidad, sanitario). No todos están registrados como tal pero venden sus lácteos de casa en casa, en tiendas, y la gente viene a comprarles su producción. Algunas de estas familias tienen su fábrica donde procesan y comercializan sus productos.



*¿Producción de lácteos y género?* En muchos casos, son las mujeres las que suelen procesar la leche en las familias. Aunque se encontraron parejas u hombres que eran artesanos, la confección de lácteos sigue siendo en la región una actividad operada por las mujeres al nivel de los ranchos principalmente. Cuando se intensifica la producción y crece la escala y la dinámica de comercialización, son, muchas veces, los hombres que salen para manejar el negocio, o que representan el producto. Ejemplo: en un abarroto del centro de Mascota, se venden las panelas de la localidad de Mirandilla. Son las panelas de Don Abel. Es el que les entrega en la ciudad, que maneja su ganado y ordeña sus vacas. Pero es su señora que procesa la leche! En Mirandilla, al contrario, y como se observó en otras localidades, muchas mujeres solteras, viudas o teniendo un marido empleado salen a vender sus productos y los de las vecinas.

#### Lácteos de la región de Talpa de Allende y de Mascota identificados

Los lácteos más observados en la zona de estudio, son de cuatro grandes tipos:

*Quesos:* son quesos principalmente frescos, elaborados con leche bronca. De pasta media dura o blandita que tienen una buena aceptación al nivel regional y que se consumen en todas las casas. Se hacen principalmente dos tipos de quesos en las casas, el queso adobera y el queso panela. El queso asadero se produce en el CBTA 31 y ahora en algunas casas en las localidades que recibieron capacitaciones proporcionadas por el CADER, SAGARPA. Estos quesos caseros se hacen en la mayoría de los casos por las mismas familias ganaderas y por algunas otras familias o fábricas familiares que tienen una entrega de leche. Las familias que producen quesos a un nivel un poco más desarrollado, suelen también ser productores de leche y comprar a otros ganaderos lecheros.

*Lácteos de cocina y/o de mesa:* se propone esta categoría para los lácteos que no son quesos, ni dulces ni licores, pero que se usan para cocinar o comer directo en la mesa. Resultan muchas veces del proceso de fabricación del queso, donde se busca valorar el suero, la grasa, o como en el caso del yogurt, depende de otro proceso independiente.

*Licores:* El Rompope es una bebida alcohólica que tiene mucha fama en la Ciudad de Talpa y en Mascota, proporcionado con un artesano originario de Talpa. Los productores de rompope que lo comercializan suelen ser artesanos más que ganaderos. Compran la leche a sus relaciones en la ganadería. Existe una producción casera más discreta de personas que luego venden en las fábricas su rompope. Está desapareciendo poco a poco ya que las más reconocidas por el sabor de su rompope son abuelas y pocos siguen con esta actividad.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

*Dulces:* Se observa una diversidad de dulces procesados con leche en las tiendas de productos regionales, fábricas de dulces y en las casas. Entre los chiclosos, los huesitos, los tamales colados y otros más, las mujeres, que suelen procesar estos dulces tienen otra oportunidad de valorizar la leche encima de la venta de quesos o de leche simplemente.

La tabla siguiente resume los principales lácteos identificados con elementos de información relacionada a los procesos. Una tabla más completa (procesos, herramientas y lugares de observación) con la lista más detallada de los lácteos observados y mencionados se encuentra en los anexos (Cf. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** ). Los otros lácteos observados a escala más pequeña o que fueron solamente mencionados por actores entrevistados aparecen en aquel documento anexo (las bolitas de leche quemada, de los chongos, del queso bola, el queso Cotija, de las gordita de nata, de crema o de requesón, etc.).

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Producto	Tipo/uso	Ingredientes	Practicas	Herramientas	Variaciones y calidades del producto	Lugares de observación
<b>Queso Adobera</b>	Queso seco, de mesa, queso para fundir	Leche y cuajo	Se cuaja la leche recién ordeñada. Se remueve la leche cuajada, se pone en una tela y se exprime. Luego se muele o no para hacer la masa de queso lisa, y se pone en molde a secar con una prensa o un peso importante.	Recipiente para cuajar la leche, palo de madera. Tela para exprimir la cuajada, molde de madera, prensa.	Adobera fresca: más aguadita, Adobera oreada: más vieja, más seca	Mascota, Talpa y sus localidades
<b>Queso Asadero</b>	Queso para fundir, queso elástico para las quesadillas	Leche fría y buena, leche acida fermentada, cuajo y sal	Se cuaja una mezcla de leche buena (recién ordeñada y conservada a baja temperatura, con la leche acida (leche de hace unos 2 días), quebrándola en cuadrillos. Se calienta en un cazo o una cazuela, hasta que se haga una pasta lisa y elástica. Se saca del caso y se corta en pedazos para estirla en bandas de queso. Una vez enfriado, el queso en banda se enrolla en bolas de medio o cuarto de kilo.	Cazo, palo de madera, meza para estirar el queso	Llamado queso estilo Oaxaca por la gente de la región	Mascota, CBTA 31 y en Juanacatlán, Mirandilla y alrededores, Talpa y sus localidades visitadas
<b>Queso Panela</b>	Queso de mesa. Queso para las tortillas y tostadas	Leche, sal y cuajo	Se cuaja la leche y luego se pone en un chiquigüite (molde de palma) a escurrir (“estilar”).	Recipiente para cuajar, tapas o cobijas para taparlo durante la cuajada, Chiquigüites (canastas), palo de madera	Existen muchas variaciones de panelas según las localidades, las casas. Se come fresca, oreada, seca, etc.	Mascota, Talpa, y sus localidades
<b>Queso fresco</b>	Queso de mesa	Leche, cuajo y sal	Se cuaja la leche recién ordeñada. Se remueve la leche cuajada, y luego cuando está a su punto, se exprime en una tela, se muele y se hace una bolita a mano o con un molde	Recipiente para cuajar la leche, palo para remover la cuajada, moldes	El queso fresco se aprecia bien fresco pero también se puede consumir más seco con varios días	Mascota, Talpa y sus localidades
<b>Crema</b>	Lácteo de cocina	Suero de leche cuajada	Proceso CBTA y Fabrica Chaparro Sánchez :se recupera la gordura del suero sin hervir (en el CBTA lo hacen a unos 35 grados) con un mecanismo de centrifugación, que separa la fase de grasa del suero según la velocidad	Maquina descremadora	La crema puede salir más o menos dura según la velocidad y los ajustes que elige el productor	Mirandilla, Mascota, Talpa. Atenguillo

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

<b>Requesón</b>	Lácteo de cocina y de mesa.	Suero de leche cuajada	Se calienta sin hervir el suero y se recupera la gordura que ponen a resfriar	Recipientes varios y herramientas para recuperar la gordura del suero	Se usa tanto salado en las tortillas que dulce. La mayoría lo producen para su gasto. Pocos lo venden.	Mascota, Talpa, casi todos los ranchos visitados
<b>Jocoque</b>	Lácteo de cocina	Crema fermentada	Se deja agriar la leche y se recuperar la gordura un o dos días después	Recipientes varios y herramientas para recuperar la gordura del suero	Se come solo o en las tortillas	Talpa y Mascota y sus localidades
<b>Queso Cotija</b>	Queso de mesa	Leche, Cuajo, Sal	Queso añejado en rueda grande. No observado-ni descrito por algún actor encontrado. Mencionado por un actor del proyecto Paisaje Biocultural y otros entrevistados	lugar de conservación para añejar el queso, molde, recipientes varios	Se come solo o en las tortillas	Chanrey, rancho de Mascota
<b>Queso Borracho</b>	Queso de mesa	Leche, Cuajo, sal			Se come solo o en las tortillas	Mascota, un productor mencionado
<b>Queso Bola</b>	Queso de mesa	Leche, Cuajo, Sal	Queso poco añejado producido en Mirandilla por una persona pero no se pudo entrevistar durante el estudio.		Se come solo o en las tortillas	Mirandilla, un productor mencionado
<b>Yogurt</b>	Lácteo de mesa	Leche pasteurizada, lactobacilos, dulces, saborizantes	Se pasteuriza (5 minutos a 85°C) la leche y se resfría rápido a 40°C. Se incorporan los lactobacilos y luego se ponen los saborizantes o el dulce que conviene	Recipientes, lumbre para pasteurizar, hielera para resfriar, termómetro para controlar las temperaturas	Se puede utilizar un yogurt de la última producción para volver a activar los lactobacilos	Talpa de Allende
<b>Huesitos</b>	Dulces	Leche, azúcar, maicena	La leche se hierve a fuego bajo y se incorpora el dulce y la maicena diluida en el agua. Luego se rinde maneándolo una hasta dos horas. Se hacen bolitas y se forman en un molde de hueso de melocotón o durazno	Cazo para rendir la leche y el azúcar, palo de madera para remover, molde de hueso	Se come solo como dulce	Mascota, Juanacatlán, La Cuesta
<b>Chiclosos</b>	Dulces	Leche y azúcar	La leche se hierve a fuego bajo y se incorpora el azúcar. Luego se manía encima de la lumbre a fuego bajo hasta que se rinde la mescla. De la mescla obtenida se hacen bolitas a mano y se revuelve en el azúcar	Cazo para rendir la leche y el azúcar, palo de madera para remover	Se come solo como dulce	Mascota, Talpa
<b>Tamales Colados</b>	Dulces	Masa, azúcar, leche, canela	Se cose la leche con la masa y el azúcar. Luego la mescla se pone en las hojas de tamales y se deja resfriar. Ponen un poco de canela y luego cierran los tamales	Hoja de maíz para los tamales, cazo	Se come solo como dulce	Mascota, El Cabrito
<b>Cajeta de leche</b>	Dulces	Leche, azúcar, canela, glucosa	Se rinde la leche con canela, con azúcar, y luego se pone glucosa. Se rinde y adapta la cantidad de glucosa según los gustos o los usos que se quieren hacer.	Cazo para rendir la leche y el azúcar, palo de madera para remover	Se come en tortillas o se usa en pastelería o en otros dulces.	Talpa, Mascota

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

<b>Rompoppe</b>	Licor	Leche huevos, dulce, alcohol de caña, saborizantes, colorantes	Se hierve la leche con el azúcar. Se rinde la leche, se echan las yemas de los huevos para que se espese la leche, y se agregan los saborizantes y luego el alcohol de caña de azúcar (90°C: 1dL para 1L de leche). Cuando se resfrié se pone en botellas	Cazo, palo de madera, coladeras, botellas	Un rompoppe cremoso será más espeso y servirá para mezclar con otros licores aunque un Rompoppe rendido no (más comercial).	Talpa, Mascota
<b>Bolitas de leche quemada</b>	Dulces	Leche, leche descremada o nata, azúcar. Depende de los procesos	Se hace caramelo con el azúcar y el agua o la leche descremada. Luego se incorpora la leche poco a poco y se rinde. Una vez rendida se forman bolitas como los Chiclosos, pero quedaran con otro color y otro sabor.		Receta bien guardada por las artesanas	Mascota, Talpa
<b>Gorditas</b>	Dulces-Galletas	Harina de trigo, azúcar, nata, crema o requesón, Mantequilla	Se hacen gorditas de harina, y en la masa, se incorpora o mantequilla, requesón, nata, crema ,etc.	Tortilladora para formar las gorditas, comal		Talpa, Mascota (CBTA31)
<b>Chongos</b>	Dulces	Leche, Cuajo, azúcar, sirope	Proceso no observado. Producido por algunos pocas personas en Mascota. Pedazos de leche cuajada y dulce en conservas			Mascota (en casas y en el CBTA)

Tabla 15: Tabla 15: Principales lácteos observados en la zona de estudio

*b. Selección de tres lácteos típicos y retratos artesanos*

Los tres lácteos que aparecieron los más representativos de la región según los resultados de esta investigación son el queso panela, el queso adobera, y el rompopo. Se tratara en la siguiente parte de presentarlos a través de los retratos de diferentes personas encontradas. Testimonios elegidos dentro de los varios con el objetivo de representar la diversidad de actores involucrados en las cadenas de valor de los lácteos regionales.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN - Enero 2016

#### Natalia, Juanacatlán...



Natalia, 54 años, ama de casa, mantiene con su esposo sus 7 hijos con sus 13 vacas, sus gallinas, sus cerditos y su siembra de maíz. Originaria del mismo rancho como su esposo, empezaron con una vaca y fueron creciendo su hato de ganado con cruces de cebúes, suizos, y de las « corrientes » como les dicen a las vacas de los antepasados. Siembran unos 16ha hectáreas de maíz cuya parte es maíz criollo para la cocina y el otro es mejorado, destinado a las vacas y los cerdos. Cerca de la casa, tienen a su corral, donde llevan la vacas y sus crías en la mañana para ordeñarlas. Después de la ordeña, conducen a caballo las vacas en algunos potreros de rastrojos cuando hay o en los caminos de montaña del rancho de Juanacatlán. Al atardecer, las vacas bajan muchas veces solas hacia el corral, donde vuelven a encontrar sus crías un tiempo y esperan a su maíz seco. En las aguas, mandan casi todas las vacas en el cerro.

Cada mañana colectan cerca de 30L a la ordeña en las secas. Cuaja su leche cuando se haya resfriado un poco. Ella, como varias mujeres de este rancho, sigue utilizando el cuajo tradicional. Lo compra a la carnicería, lo lava, lo revuelve de sal con un chorro de limón y lo pone a secar al sol durante dos a tres semanas. Según ella, el cuajo tradicional, al contrario del cuajo en botella da un sabor mas autentico a su queso. Igual no sale siempre como una quiere la cuajada, es un tema de experiencia y dependetambién del cuajo que le toca. Lo guarda seco para todo el año y remoja una parte cuando necesita.

Foto de la izquierda: cuajo secando. Foto de la derecha: pedazo de cuajo remojado. Listo para cuajar la leche (Leparquier, 2015).

Foto de arriba: vista panorámica de Juanacatlán (Leparquier, 2015)



En Juanacatlán, hace mucho frio entre diciembre y marzo. Cae hielo y los potreros están helados. Dice Natalia que a esta temporada, la leche tiene mas gordura, lo que da un sabor excepcional a los quesos de aquí, y lo que le obliga sin embargo a usar del otro cuajo liquido en botella, porque con el frio no cuaja tan bien el suyo y se deshace la cuajada.

[La Panela, a través de Natalia y su familia en Juanacatlán](#)



## **PANELA DE JUANACATLAN, Proceso a través del saber tradicional de Natalia**

De su leche, según los pedidos o las necesidades para el « gasto » de la casa, procesa su leche para hacer panelas, lo que vende el mas, adoberas, o quesos frescos. Este día, nos toco hacer queso panela con Natalia. Recibe la leche que ordeñaron su marido con su hijo, que dejo resfriar hasta medio día. Luego le pone a su leche dos cucharas de su cuajo artesanal por litro de leche.



Protege las cubetas con una tapa hasta el final de la tarde, como sobre las 5 o 6 de la tarde, el tiempo que se terminaran de "estilar" las panelas del día anterior...

Después de algunas horas cuajando, la leche se transformó en una cuajada de textura muy densa .Natalia tuvo que quebrar la cuajada de una técnica especial dos o tres veces que hace el queso panela según ella. Se instala en su cocina con sus canastas que llaman los chiquigüites, su tabla de madera que le hizo su marido para que cayera el suero y se recupere en el balde. Llenando las canastas poco a poco, hecha un poquito de sal en cada una. Generalmente, necesita 6 litros de leche para un kilo de queso panela. Según las temporadas y la calidad de la leche, puede poner hasta 9 litros de leche para un queso panela. El suero recuperado, lo dará a su cría de cerdos. Estos chiquigüites, los instala luego con un plato de plástico a bajo a "estilar" hasta el día siguiente para que se quite el suero.

## **PANELA DE JUANACATLAN, Proceso a través del saber tradicional de Natalia**



Los chiquigüites van a quedarse así hasta el día siguiente por la tarde, cuando Natalia los necesitara para las siguientes panelas.

Mientras tanto, volverá a echarles un poquito mas de sal en cada canasta.

Una o dos veces durante este tiempo, gira las panelas en sus chiquigüites.

El día siguiente, subirá los queso panelas en sus zarzos y los dejara entre un día o mas, según los pedidos y las exigencias de los consumidores : panela fresca, panela oreada, panela seca.



Las panelas de Juanacatlán tienen la fama de presentar un sabor mas fuerte y autentica, según las artesanas y los consumidores. Las artesanas lo explican por el clima que tienen en este rancho y los pastos que son diferentes de por ejemplo en Mirandilla, donde las panelas muy apreciadas, salen con un sabor mas suave y otra textura. Hecho con otras practicas menos ancestrales que en Juanacatlán (refrigerador indispensable ahí), y otros pastos (praderas muy grandes!).





### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

La Adobera, a través de Edilberto y María de Jesús en Mirandilla y alrededores

## Mirandilla, retrato de un ganadero y artesano



Edilberto es un hombre soltero de los 50 años mas o menos. Recuperó la actividad ganadera de sus padres y antepasados, así que la tradición "requesera" familiar y su fama. Disponiendo de una grande superficie de praderas y potreros (mas de 80ha), maneja un hato de ganado de 70 cabezas hoy día. Emplea entre 3 y 8 mozos durante el año, según las temporadas de trabajo (cosechas de maíz, etc.) Sus vacas están alimentadas por pastoreo en potreros de pasto mejorado y un poco de pasto natural, así que del silvopastoreo en las lluvias. También les proporciona pastura seca y según los años alimentos lecheros. Cada mañana, ordeñan entre 15 y 20 vacas, según las crías. Luego el se encarga de cuajar su leche con cuajo en botella, y de exprimir su cuajada. Invertió en pequeñas instalaciones artesanales en un local específico de su casa para la transformación de la leche. Ahí produce queso adobera, con sus prensas, y queso panela. La antigüedad de su actividad y su experiencia le permitió obtener una red de compradores fuera del circuito de Mascota, y muchos mexicanos expatriados a EEUU vienen a comprarle queso cuando pasan de vacaciones en la región. Con su ganado y su producción de quesos, se mantiene el así que permite el empleo de 3 personas todo el año.



## La Esperanza, de Mirandilla y sus Adoberas



**Retrato de una familia:** En el rancho de La Esperanza, viven Miguel y su esposa María de Jesús, así que su hijo Toni, su esposa Janet y sus tres hijos. Siempre tuvieron ganado en la familia. Miguel trabajó muchos años en Estados Unidos lo que le permitió mantener a su familia y tener la posibilidad de invertir en tierras y animales, para llegar a hoy a manejar con su hijo un hato de un poco más de 100 cabezas en 100ha de praderas y potreros de maíz. María de Jesús, era la que se encargaba de procesar la leche para la confección de queso adobera. Hoy día, lo hace su nuera, Janet, originaria del rancho de La Huerta de Mirandilla, donde siempre hicieron queso. Ella afirma que las técnicas son muy parecidas a las que le enseñó su suegra.



**Proceso y comercialización:** Cuaja la leche recién ordeñada, hasta que se mantenga una cuchara de madera derecha en la cuajada. Luego, exprime su cuajada en una tela, en la caja a su izquierda en la foto, para recuperar el suero. Muele y mezcla con más o menos sal la cuajada exprimida, para obtener una pasta lisa. Una vez molido, pone la cuajada en una tela en sus moldes de madera, encima de los cuales pone un cierto peso. Estas adoberas, Tonio, sale a venderlas en comercios de Mascota, una vez a la semana. Esta familia de 7 personas, se mantiene del queso, de la cría de ganado y a veces de la venta de los excedentes de la pesca de maíz.



**Porqué tiene tanta fama el queso adobera y queso panela de esta zona?**  
(Mirandilla, La Esperanza, La Huerta, Puerta del Colomo)

Según las dos mujeres, varias cosas pueden explicar la fama y la apreciación de los quesos de su región. La higiene, que ahora es un tema importante para los consumidores y es algo que se reconoce de las familias de aquí que venden su queso a fuera. El clima, el cual según ellas es particular y bueno para la cría de ganado, y los pastos. "Aquí tenemos buenos pastos para alimentar a las vacas. Por eso el queso sale bueno". Según algunos consumidores, les gustan la calidad, y el sabor suave del queso.

**El queso panela y el queso adobera** son los dos quesos más representativos al nivel de los puntos de comercialización en Mascota y en Talpa. Aunque sean producidos también en otras regiones, siguen siendo lácteos característicos para esta zona. Según las personas entrevistadas las de mayor edad, siempre vieron hacer estos quesos por sus antepasados que tenían o cuidaban vacas. Se comentó que anteriormente los hombres cuando llegaba la temporada de lluvia, se iban al cerro con las vacas, reservas de comidas y una mujer. Procesaban el queso ahí, y para guardarlo hasta que se bajaran a venderlos al pueblo o la ciudad cada 3-4 semanas, los revolvían de chile en polvo. Las prácticas para procesar estos quesos no cambiaron tanto, a parte del hecho que con la llegada de la luz en muchos ranchos, permitió a la gente hacer un poco más o de otra manera y conservarlos. Según las localidades vimos que las propiedades gustativas y de textura de los quesos, en particular del queso panela, varían. Los factores que hacen variar el queso según los artesanos son diversos: el clima, el pasto, los microorganismos presentes en el entorno, la mano que los hace, la leche y las particularidades de las vacas, el momento en el cual se pone la sal, la cantidad de sal, el cuajo... A parte de estos mencionados, se observaron también una variedad de prácticas en los procesos, según los ranchos. En Juanacatlán por ejemplo, se usan los zarzos para dejar a estirar los quesos panelas o adobera, al aire ambiente. En Mirandilla, en Mascota o en Talpa de Allende, los quesos panelas una vez escurridos se guardan rápido en el refrigerador. Según una artesana de Mirandilla, *"El éxito del queso depende de muchas cosas, de la sal que le echa uno y, sobre todo, de saber en qué momento el queso llega a su punto para ponerlo en el refrigerador"*. Estos dos quesos, como también algunos dulces o los quesos frescos, hacen parte integral tanto de la dieta alimentaria de las familias encontradas, como de las estrategias de sobrevivencia de las familias ganaderas, artesanas y comerciantes.

#### El Rompope, de Talpa a Mascota, a través del testimonio de Don Pepe

##### *Generalidades regionales*

El rompope es un producto considerado como licor en Jalisco. Parece ser un producto común al nivel nacional, pero resulta que los usos del mismo producto varían según la región del país. En la región de la Sierra Occidental, el rompope es una bebida muy común en las casas de los habitantes. Las producciones de leche, aunque sean de menor importancia comparando a otras regiones lecheras siempre permitieron el consumo apreciado del rompope. Esta bebida, hecha con leche, huevos, saborizantes, alcohol y azúcar resulta ser característica de la producción y de los hábitos rancheros. De hecho, la asociación leche-alcohol es muy apreciada en los corrales, con la famosa tradición del pajarete, comúnmente llamada en las localidades de la zona "la pajareta" (echarse un vaso con alcohol y chocolate con leche bronca a la ordeña). Con la incidencia de la peregrinación en Talpa de Allende, la producción de rompope se ha vuelto más que una costumbre para el uso doméstico, sino un producto regional promovido a los turistas tanto como el rollo de Guayaba otro de los símbolos de la región. No hay un puesto de



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

artesanos ni una fábrica que no propone rompope a la venta. La producción sigue siendo artesanal, aunque en los procesos y sobre todo las recetas de fabricación, unos encontraron la manera de mejorar el producto según, para favorecer una buena conservación, o para disminuir los costos de producción. En el caso de la mayoría de los artesanos, fábricas o puestos en el mercado, por ejemplo, la actividad principal de unos va a ser la confección del rollo de guayaba, luego la tía o la madre u otra se dedica al puro rompope, la hija a los huesitos, etc. Son estructuras empresariales (formales o informales) que hacen trabajar toda la familia, cada uno con su especialidad, su contribución. Muchas fábricas se proveen en rompope con producciones de artesanos caseros (familiares en general) cuando no lo procesan en la fábrica misma.

La leche como principal materia prima, y como materia prima local, se comercializa por entregas a los fabricantes en Talpa, y al fabricante conocido en Macota. De hecho, la producción lechera en el municipio de Talpa siendo escasez en tiempos de romerías, un productor lechero mascotense y socio del CBTA 31 se hace el intermediario durante la temporada. En lugar de entregar su leche al CBTA, la compra para entregarla a unos conocidos dueños de una fábrica en Talpa de Allende. Transiten por medio de este productor cerca de 50 000L por temporada de romerías (febrero-abril) hacia 3 fábricas. Son más de 50 las fábricas en Talpa, sin contar los artesanos caseros que venden sus productos en las fiestas también. En el caso de un puesto de productos regionales en el mercado de Talpa, la señora que se dedica al rompope produce hasta 300L al día para satisfacer la demanda.

La mayor parte de los artesanos, producen el rompope de manera casera, con el caso y "rindiendo" a mano la preparación. Rendir para los productores de la región significa cocer hasta evaporación del agua del producto. Se usa para describir muchos procesos de productos artesanales, como los dulces de leche (huesitos, chiclosos, borrachitos, cajeta de leche, etc.) y también para los dulces de frutas (cajeta/ate de mango, rollo de guayaba, etc.).

La receta original del rompope es la de vainilla, según los artesanos, y el otro sabor de rompope el más común es el de nuez. La bebida se hace rindiendo la leche con azúcar, y agregándole las yemas de huevos, sus saborizantes, conservadores, sus colorantes y al último el alcohol. En general contiene un 10% alcohol.

*"Primero se hierve la leche. Luego se le pone el azúcar, las yemas, y se pone a rendir. Rindiendo se agrega el concentrado (el sabor), luego el carbonato (conservador) y el benzoato de sodio que sirve de conservador también. Al último se le pone el alcohol. En general 10dL para 1L). Una vez que se enfría, se pone en botellas esterilizadas."  
(M. empleada en una fábrica de rompope y dulces de frutas en Talpa).*

La calidad y la textura de la bebida dependerá de la mano que lo procesa, de la estrategia del negociante (productos poco rendidos por un precio de venta al turista bajo, búsqueda de calidad, etc.). Luego existe el tema de las percepciones de los artesanos en cuanto a la calidad del producto de sus competidores. Es muy común oír unos artesanos quejarse de la manera de procesa de algunas fábricas para sacar más ganancias, y de algunos artesanos caseros también. Según unos entrevistados, unos artesanos no duden en utilizar substitutivos químicos al huevo o utilizar leche en polvo o substitutivos de maíz. Las recetas de rompope de muchos están tan bien guardadas por este mismo tema de competición y envidias entre artesanos, que estas afirmaciones no se pudieron averiguar.

*“Lo que va a diferenciar un rompope de calidad a otro, será la calidad de los productos utilizados, el tiempo dedicado a su proceso y a su cocción, el sabor y la textura del producto, y su capacidad a conservarse y utilizarse por ejemplo mesclado con otras bebidas para la preparación de cocteles, por ejemplo, o en la cocina.” (J.O.M, artesano productor de rompope).*

Unos artesanos innovaron formulando recetas de rompope con otros sabores. Es el caso de un artesano en Talpa, reconocido al nivel regional por su producto que tiene buena apreciación por su textura más espesa. Su esposa originaria de otra parte, heredó de una tía una receta de las famosas monjas que tienen su marca comercializada el nivel nacional. Iniciando con un negocio en una fábrica, rápidamente el rompope llegó a ser su producto fuerte, encima del rollo de guayaba, camotes, y otros dulces.

Las técnicas también evolucionaron con el desarrollo del comercio de los productos regionales, al nivel de Talpa de Allende. Ahora existen máquinas para rendir el rompope, que se diseñaron especialmente para unos artesanos de la ciudad, y otras están en proceso de concepción para la elaboración del producto en menos tiempo. Anteriormente (y todavía actualmente para muchos artesanos caseros de pequeñas producciones), duraba mínimo para producir el rompope. El tiempo de cocción y de refrigeración es largo. Ahora, unos pensaron en la manera de resfriar más rápido el rompope. Cada uno tiene su secreto de fabricación, su punto de cocción. Se comenta un cambio en cuanto a la producción de calidad de rompope en Talpa, es la desaparición de algunas figuras que fueron muy características del rompope de calidad y local. En los años 50-60, cuando se desarrolló más el comercio en el pueblo con las romerías y su promoción, la época del rompope casero era a su mejor momento, con pocos artesanos reconocidos. Luego todos empezaron a producir, y se diferenciaron unas señoras por su producción todavía autentica y tradicional, así que un sabor muy apreciada de los consumidores, tanto peregrinos que paisanos. Cuando se pregunta a la gente de Talpa, si



todavía hay artesanos caseros muy reconocidos por su rompope, contestan que lastimosamente ya terminaron de producir, o ya no viven. ¿Estos saberes auténticos habrán desaparecido? Es probable que estas señoras lo hayan transmitido, y que unos modificaron la receta por fines comerciales, otros no tuvieron interés en seguir la tradición familiar, u otros siguen haciéndolo, pero como dicen muchos, depende de cada mano que lo produce, como el queso u las galletas.

#### Retrato talpense-mascotense

J.O, promueve y comercializa hoy día su productor Rompope "Productos de la región" en varios eventos y ferias artesanales, comercios y en el Parador Turístico de Mascota. Promueve un rompope como el "auténtico producto de Talpa", la receta original de su mama, una Talpenses reconocida en su época por su famosa receta de rompope de vainilla, conceptualizada en 1954. Su familia en aquella época empezó con la comercialización del rollo de guayaba y del chicle. Como muchos talpenses producían lo mismo, empezó su mama a producir rompope también, producto que todavía no se proponía casi. Fue la séptima artesana de Talpa a producir rompope para vender. Rápidamente su rompope se diferenció de los demás por su calidad y su textura, y, siguiendo los consejos de varios, la familia se dedicó al puro rompope luego. Según J.O, el rompope es producto típico de Jalisco, y representativo de Talpa y de Mascota ahora. En Mascota son 3-4 artesanos que comercializan su propio rompope, mientras que, en Talpa, son "4 por casa" que lo hacen. Su rompope se diferencia según él, por su calidad y la autenticidad de la receta original del rompope a partir de la cual innovó con nuevas recetas. El rompope que propone es un rompope que se dice "acremado", a la diferencia de la mayor parte de los otros rompopes, más comerciales que se encuentran en venta en las fábricas de Talpa, definido como "rompope rendido". Según él, El "acremado" es para mezclarse con otros licores para hacer bebidas varias cuando con "el rendido" no se puede, porque cuando el rinde la leche durante 7 horas maneándolo a mano, para el rendido lo hacen 1 hora y media. La leche se rinde con el azúcar, agregándole yemas de huevos, saborizantes y al final un 10% de alcohol. Es una bebida que solo se conserva unos 2 hasta 3 meses, si no se usan conservadores. Siempre hizo rompope para los familiares primero, cuando se dedicaba antes a otra actividad. Saliendo con este empleo, decidió lanzar una empresa familiar promoviendo la receta de sus padres y sus creaciones. Ordenó una parte de su casa como una sala de producción respondiendo a los criterios sanitarios para ser certificado, y encontró una entrega de leche con un ganadero certificado también con el cual trabaja. Su producción no es regular todo el año como varían las ventas según las temporadas de romerías y fiestas en la región.

Según él, muchas otras personas producen rompope con otras dinámicas: producción intensa de rompope más líquido en fábricas en Talpa para la venta directa al

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

cliente, producción casera de personas mayores y reconocidas para la venta a otros intermediarios o a las fábricas, etc... Estas fábricas son empresas familiares que muchas veces se transmiten de generación en generación, o se abre con el desarrollo del negocio en Talpa con la peregrinación. Estas mismas producen el rompo y a veces dulces, o sino, venden productos proporcionados por artesanos particulares. Las fábricas se enfocan en la comercialización a los peregrinos, que tiene importancia de febrero a septiembre, con una temporada muy alta de venta y de producción de marzo a mayo. Él también va hasta Talpa a promover su producto en un puesto, aunque lo fuerte de su venta se hace a través de la promoción de un producto de calidad en Mascota, en su casa, en tiendas de productos regionales y en eventos y ferias de productos artesanales.

#### *c. Comercialización de los lácteos en la zona de estudio*

##### Estrategias de comercialización de los productores de lácteos

Ya vimos en la tipología de productores de lácteos, que todos tienen a sus estrategias de comercialización. Estas mismas varían según algunos criterios:

- Oportunidades de mercado, contactos potenciales o entradas en puntos de comercialización.
- Distancia entre la localidad y el mercado, que hará variar la frecuencia de las ventas.
- Disponibilidad en recursos financieros para favorecer una movilidad en el territorio (capacidades y acceso al mercado).
- Reconocimiento del saber del artesano, fama, marca oficial o informal del producto.

La ilustración encima resume las estrategias de comercialización que operan los artesanos-productores de lácteos según las características de su actividad y acuerdo a las oportunidades de venta observadas. Los flujos indicados representan las dinámicas principales de venta hacia un actor de la comercialización de los lácteos. Las categorías artesanos ganaderos comerciantes y artesanos comerciantes se encuentran entonces con más oportunidades de valorar las producciones de lácteos en infraestructuras comerciales que los artesanos ganaderos.

##### Condición de venta y precios:

La casi totalidad de los artesanos encontrados venden de manera informal sus producciones en las tiendas y varios comercios. No tienen RFC en cuanto a su actividad

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

de productor de lácteos, lo que les implicaría más gastos con los impuestos. La inseguridad económica que puede ocurrir a cualquier momento, como por ejemplo en abril con los conflictos entre carteles y el ejército en la zona que hicieron bajar muchísimo las ventas, no les conforta en matricularse como tales. Están registrados en general como ganaderos o comerciantes para los que tienen tiendas oficiales. Los que están registrados son los que tienen más salidas y que promueven sus lácteos en ferias nacionales o regionales. También que tenían más posibilidades de invertir al principio de la actividad. Se puede decir que en la región, los comerciantes que deciden proporcionarse con ciertas personas tienen conciencia del producto que venden de cómo está procesado y de la calidad que se supone tener. No se efectúan controles sanitarios especiales, aparte de pedir una muestra antes de decidir de comercializar el producto. Tampoco existen contratos oficiales de venta que involucren al comprador (un abarroto por ejemplo) y un productor artesano de queso o de otra cosa. Aunque la confianza se nota y la fidelidad entre varios, no hay garantía para el artesano de vender su queso.

Los precios de venta de los lácteos no son calculados por los artesanos ganaderos según sus costos de producción, sus gastos. Se han establecido de manera implícita según las deducciones de la investigación, por las exigencias de las tiendas seguramente, o de los primeros que comercializaron sus producciones. A partir de eso, los artesanos se adaptan a su producción para tener una ganancia con la actividad. Para las pocas empresas familias que venden a más grande escala, este cálculo está tomado en cuenta en su estrategia de producción y de comercialización. Para otras familias artesanas ganaderas que viven en localidades alejadas, aunque si se estiman los gastos acuerdo a los criterios productivos, la venta de queso es una fuente de ingreso adicional y esencial a estas. De hecho, permite a la mujer valorar el producto de su ordeña manteniendo la casa mientras que el resto de la familia trabaja al campo manteniendo el sistema de producción alimentaria, y sacar un ingreso necesario para gastos ocasionales (medicina, escuela, inversión agrícola para diversificar las actividades, etc.).

Tipo de producto	Precio de compra del punto de comercialización al artesano	Precio de venta del punto de comercialización al consumidor	Precio de venta directa del artesano
Queso Panela (1kg)	Entre 40 y 60 pesos Mx	Entre 70 y 90 pesos Mx	Entre 60 y 80
Queso Adobera (1kg)	Entre 70 y 90 pesos Mx	Entre 100 y 130 pesos Mx	Entre 90 y 120
Rompope (1L)	Entre 40 y 60 pesos Mx para el rompope rendido y 80-110 para el rompope cremoso		

Tabla 16: Ejemplos de precios de venta de lácteos

La siguiente tabla pretende dar una aproximación de lo que podría ser los costos de producción de un kilo de panela o de adobera por ejemplo. Este no toma en cuenta los

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

costos de la materia prima si la producía un ganadero, se basa en el precio de la leche mediano que se aplica en la región, y el costo horario de mano de obra según el salario mínimo publicado por la Conasami. No da cuenta de los costos de interés de los artesanos en los gastos y los tiempos de procesamiento. Obviamente, una mujer se dedica en mismo tiempo a otras actividades mientras que la leche se cuaje o que el queso se escurre.

Producto	Cantidad leche necesaria	Precio de compra de la leche mínimo	Tiempo en horas del proceso hasta el final	Estimación gastos material por queso	Estimación costo producción una adobera de 1kg
Adobera (1kg)	15L	8\$Mx	14h(Según Conasami, 8,8\$Mx/hora)	5 \$Mx	Cerca de 220\$Mx
Panela (1kg)	6	8\$Mx	9h	5 \$Mx	Cerca 132 \$Mx

#### Puntos de venta y de promoción de los lácteos regionales

Tipo de comercio	Lácteos principales propuestos	Proveedores de lácteos
Abarrotes	Panela, Adobera, Queso fresco, Jocoque, Requesón, Crema, Yogurt	Artesanos ganaderos de los ranchos, Artesanos comerciantes, Artesanos ganaderos comerciantes
Parador Turístico	Quesos, licores y dulces	Artesanos miembros de la asociación del Parador Turístico
Tiendas de productos regionales	Quesos, licores, dulces y otros productos no lácteos	Artesanos ganaderos de los ranchos, Artesanos comerciantes, Artesanos ganaderos comerciantes
Tiendas de hoteles	ídem	ídem
Fábricas de Dulces	Dulces y otros dulces no lácteos	Procesamiento al mismo lugar o proporcionado por artesanos
Venta directa en la Calle	Quesos, y otros dulces no lácteos	Artesanos ganaderos y no ganaderos de ranchos

Los abarrotes proponen a sus clientes un cierto tipo de producto lácteo y se provee la mayor parte del tiempo con los mismos artesanos desde hace años. Los negocios de productos regionales y turísticos muchas veces venden una diversidad de productos de varios artesanos, varias marcas. No se encuentran marcas colectivas que representen una producción localizada por ejemplo. En las fábricas, cada fábrica promueve su marca, con sus producciones y las de artesanos socios, ya que no producen la gama completa de dulces que hacen parte de la demanda tradicional por los peregrinos y otros turistas que pasan por Talpa de Allende por ejemplo.

**d. Conclusión**

- La comercialización de los lácteos en los varios negocios de la zona estudiada se opera de manera informal en la mayoría.
- El acceso de los productores a las oportunidades de mercado según el tipo de productor no es igual.
- Una dinámica de valorización de los productos regionales es existente y funciona, pero no es estructurada ni organizada en marcas colectivas o grupos de productores. Cada producto se promueve de manera individual
- La estructuración actual de la comercialización de los lácteos refleja el contexto regional y las lógicas de los ganaderos artesanos y de los otros artesanos: se buscan los medios de vender su producto por negocio o por necesidad, con una perspectiva de medio o corto plazo para los artesanos de más pequeña escala de producción.
- Algunos pocos artesanos tienen la oportunidad de llegar a promover a sus productos en eventos como ferias. Es el caso de artesanos empresarios que están formalizados y registrados, con una fuente de inversión más importante.

**4. Matriz de las fuerzas y debilidades de las cadenas de valor de los productos lácteos y perspectivas de certificación regional**

Este estudio permitió producir una visión general de la actividad de producción de lácteos en la zona así que de los sistemas de ganadería que proporcionan la materia prima. Aunque los resultados sean extraídos de una muestra de ganaderos, artesanos y comerciantes, demuestra la diversidad de las estrategias de valorización de los recursos naturales disponibles y de sobrevivencia según las unidades familiares.

Ahora, proyectándose en la perspectiva de una marca regional o sistema de certificación de una producción regional y sustentable, los promotores tienen que preocuparse de varias características del tema, en su complejidad. Del análisis de las dinámicas generales de los lácteos no se pueden deducir recomendaciones que puedan abarcar las problemáticas de todos los aspectos de las cadenas de valores de estos productos. Sin embargo, generalidades en común salen adelante del estudio y se pueden presentar de la siguiente forma (Matriz FODA, Fuerzas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

	Fuerzas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
<b><i>Ambiental, Sustentabilidad (Sistemas ganaderos)</i></b>	Sistemas de Silvopastoreo si está bien manejado, Sistemas extensivos de doble propósito con pastoreo, etc. Manejo de la alimentación del ganado define las características del paisaje actual en la región.	Alimentación ganadera basada en el cultivo del maíz, que no está producido de manera orgánica. La extensión de tierra con el desarrollo de la ganadería puede ser un límite y un factor de deforestación. Luego la siembra de pasto mejorado, que mejoro realmente la alimentación de las vacas, reduce a largo plazo sin manejo, la diversidad biológica.	Herramientas que favorece el manejo sustentable con el medio ambiente: sistemas silvopastoriles, cultivo de maíz orgánico, etc...	La estandarización de prácticas ganaderas en la definición de una marca puede ser inadecuada a los ganaderos según las localidades y la disponibilidad en recursos naturales y financieros.
<b><i>Proceso producción</i></b>	Los procesos de producción son principalmente artesanales. Los productos varían mucho también, según las regiones y los artesanos. Esta diversidad de saberes y entonces ce sabores a veces, se tiene que valorar.	Esta misma diversidad de procesos y saberes influye también en la calidad. La mayor parte de los quesos están hechos a parte de leche bronca lo que da el sabor apreciado, pero que puede comportar riesgos sanitarios en el caso de la comercialización más oficializada de los quesos.	En el marco del proyecto paisaje biocultural se pueden proporcionar capacitaciones sobre el mejoramiento de la calidad de los productos por ejemplo. Si se diseña una marca territorial y entonces criterios de producción de los lácteos, la diversidad de las prácticas puede ser integrada en aquella.	El riesgo con una certificación o una marca colectiva implicando la definición de reglas es la uniformización de los procesos o la industrialización de aquellos. Esto puede afectar a las pequeñas producciones familiares que ya no disponen de las ventajas del mercado.
<b><i>Mercado</i></b>	Los artesanos que hoy viven totalmente o en parte de la venta de sus lácteos, ya tienen sus oportunidades de comercialización. El mercado local de lácteos ya existe, por el consumo local de los quesos, el pasaje de gente de Guadalajara a Vallarta y el Turismo en Talpa. Luego existe un flujo no negable de los lácteos también, hacia EEUU, para el comercio o simplemente para los familiares	Los productos lácteos tipo quesos de estos artesanos no pueden ser comercializados formalmente hoy lejos de la región por la cadena del frio. Luego los productores no están organizados entre ellos para lograr salidas de sus productos disminuyendo sus gastos, por ejemplo.	Con los objetivos de un proyecto tal como Paisaje Biocultural, si se ofrecen los recursos humanos y financieros adecuados, se puede implementar una campaña de promoción de los productos integrados en el proceso de marca territorial, o de los productos regionales en	El mercado ya es existente y desestructurado. Modificando aquel para integrar productos de una marca territorial por ejemplo, puede perjudicar o desregular el equilibrio actual que permite a muchas familias hoy día de sobre vivir, y que no podrían especialmente integrarse en un proceso de

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

	<p>emigrados allá. Unos artesanos de dulces y licores de leche tienen ellos la experiencia de la promoción de sus productos en ferias regionales. En el caso de los quesos, va a depender de la fama de los artesanos según los puntos de venta de estos.</p>	<p>Los quesos, los dulces y el rompopo, son productos regionales característicos como lácteos, pero no son tampoco únicos al nivel nacional o estatal. Aunque sus características de producción más tradicionales que definen el paisaje de la Sierra Occidental, estas no se dan hoy día a conocer y no permite fácilmente competir frente a los mismos productos de otra región en un mercado nacional.</p>	<p>general, así que facilitar la creación de nuevos mercados, o la estructuración de este actual.</p>	<p>labialización de sus productos, por varias razones (acceso a la información, económica, incapacidad de modificar sus prácticas para entrar en la marca, etc...)</p>
<b>Contexto Regional</b>	<p>La región de la Sierra Occidental presenta características ambientales y culturales muy interesantes y auténticas que merecen ser reconocidas y valoradas. Aunque no esté parte de un estado muy turístico y organizado para eso, ya tiene su flujo de visitantes por la Peregrinación en Talpa, y el camino a Puerto Vallarta. Muchas actividades tradicionales y agrícolas todavía se han mantenido</p>	<p>En esta región, el contexto social y colectivo es otra cosa más compleja. La ausencia de una estructuración formal de los procesos de mercado, de toma de decisión, y de la agricultura dejó desarrollarse una discapacidad al éxito de iniciativas colectivas, así que un clima general de intermediación para cualquier producción agrícola, como el café, o el maíz, que controla la dinámica general. Eso crea una revoltura de actores, de tipo de producciones, de lógicas y estrategias de mercado muy complejo para caracterizar y estructurar luego.</p>	<p>Los Municipios de Talpa de Allende, de Mascota son recientemente denominados como Pueblos Mágicos, como ya es el caso para el municipio de San Sebastián del Oeste. Este puede permitir la facilitación de financiamientos públicos y toma de responsabilidad de la parte de los ayuntamientos en el desarrollo local y sostenible, a través del turismo y de la conservación de prácticas tradicionales</p>	<p>El fortalecimiento de la región depende y reposa encima de varias espaldas, tanto institucionales que ciudadanas. Las organizaciones tales como la ENDESU que quieren promover una iniciativa territorial se enfrentan a una diversidad de actores y autoridades que tienen que acercar y concertar, sin alejarse tampoco de las problemáticas locales que enfrentan los productores de la región, los principales beneficiarios normalmente de estos tipos de proyectos.</p>



## V. El Café de la Cuesta, producto de la Región de la Sierra Occidental

### 1. Contexto del estudio

#### a. *Objetivos del estudio*

El estudio realizado fue mandado por el MNHN, en el marco de una práctica de investigación de maestría en etnobiología en el Municipio Talpa de Allende en 2014. De esta investigación de campo resultó una tesis sobre los usos de los productos forestales no maderables (PFNM) al nivel de la localidad de La Cuesta del municipio de Talpa de Allende. La formación de la consultora solicitada se relaciona tanto con las ciencias agronómicas y económicas que con la perspectiva etnoecológica, lo que apareció como interesante para conducir un estudio sobre uno de los productos regionales en los cuales se enfoca el proyecto de Paisaje Biocultural. El estudio se realizó enfocándose sobre los asuntos siguientes:

- Caracterización de la actividad cafetalera en La Cuesta
- Historia del cultivo del café
- Percepción de la actividad por las familias involucradas
- Manejo ambiental y cadena de valor del Café de La Cuesta
- Oportunidades y dificultades posibles en cuanto a la implementación de una certificación regional de los productos lácteos para una valorización territorial.

Esta búsqueda de información se implementó durante una investigación de campo de 1 mes (los 3 otros meses se enfocaron sobre el tema del uso de otros PFNM). Los resultados tienen que permitir a los actores del proyecto un acceso a un nivel de información general sobre la actividad cafetalera y los principales actores de las cadenas de valores artesanales y locales. Se trata de analizar la situación actual en la región a través de una perspectiva cualitativa e interdisciplinaria.

#### b. *Metodología empleada y zona de estudio*

##### Metodología de investigación general

El estudio sobre el café bajo sombra de La Cuesta se integró a dentro de un análisis más amplio con varias otras temáticas. Implicó la movilización de varios

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

campos científicos y marcos disciplinarios. El trabajo de investigación se desarrolló con diferentes etapas para lograr caracterizar la actividad cafetalera de esta comunidad y la cadena de valor de la cual depende:

- Caracterización de la zona de estudio: historia agraria, unidad paisajística, ecosistemas y agroecosistemas presentes
- Descripción de las dinámicas sociales características de los habitantes de la Cuesta
- Estudio del uso de los PFNM y de las unidades paisajísticas percibidas: prácticas, PFNM utilizados, conocimientos involucrados, origen de los lugares de colecta, etc.
- Estudio de las dinámicas acerca del tema del café, desde el cultivo hasta su comercialización, en una perspectiva histórica a través de los discursos de varios actores.

Herramientas empleadas: Observación de campo participante, entrevistas libres y semi estructuradas, talleres de etnografía participativa, análisis de paisaje.

Para llevar a cabo este trabajo de investigación, se adaptaron varios conceptos y herramientas de investigación en antropología social, colecta de datos etnobotánicos, estudios de cadena de valor, diagnóstico agrario, etc. (BAHUCHET, 1997; NEUMANN & HIRSCH, 2000; OLIVIER DE SARDAN, 1995; VERDEJO, 2003; ALEXIADES & SHELDON, 1996).

#### Análisis de los datos

Se entrevistaron más de 50 actores relacionados al tema de la cadena de valor del Café de la Cuesta:

- Productores de varios tipos: productor cafetalero, productor intermediario, productor transformador y comerciante, etc.
- Familiares de productores (talleres de etnografía participativa con los estudiantes de la Telesecundaria)
- Representante de una empresa compradora de café e intermediaria
- Representantes de organizaciones de productores de café

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

- Centro de capacitación cafetalero de Veracruz (CICADES).

Estos encuentros permitieron la colecta de datos completos sobre la complejidad que representa el tema del Café en la región, sus retos principales, y medios de vida de los actores involucrados en la producción del café:

- Testigos de vida de productores de café y de cortadores
- Observaciones participantes en algunas etapas de la transformación, en la comercialización, la promoción.
- Participación a una multiplicidad de reuniones y talleres de capacitación destinados a los productores de café
- Residencia y cohabitación regular en la localidad con actores involucrados en toda la cadena de valor.

## 2. Caracterización de la producción de café en La Cuesta, Talpa de Allende

El Café es un cultivo emblemático de la localidad de La Cuesta, y en el municipio de Talpa de Allende en general. Esta planta, de la cual se extrae la semilla para su transformación y su consumo en bebida, tiene una incidencia al nivel mundial. Por ser un producto final de alto consumo al nivel de casi todos los continentes, producido en 3 de estos mismos por millones de productores, y por tener su lugar al en la Bolsa de valores. Este capítulo ubica las dinámicas de producción del café en la localidad de La Cuesta, Municipio de Talpa de Allende. Aquella localidad tiene la particularidad de mantener hoy día un sistema de cultivo de café bajo sombra rústico y anciano, nombrados “cafetales”.

### a. Contexto regional y dinámicas históricas del Café en La Cuesta

#### Del contexto nacional al contexto regional

El cultivo del Café (*Coffea arabica*) llega en México al fin del siglo XVII. Es un cultivo en mayoría de tipo familiar, que fue apropiado e implementado por poblaciones indígenas primero, al nivel de sus jardines forestales denominados por los etnoecólogos “Jardín de café». El cultivo se difundió en un según tiempo al nivel nacional en la agricultura de las comunidades mestizas y rurales (Moguel & Toledo, 1996). Por estos

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

aspectos históricos, actualmente, el sistema de jardín de café, denominado también “cultivo de café bajo sombra diversificado”, es el más importante al nivel nacional. Esta configuración hizo de México el primer país exportador de café orgánico. En México, el 97% de la producción de todos los estados cafetaleros se obtiene de la especie *Coffea arabica* y sólo el 3% de la producción corresponde a la especie *Coffea canephora*, o mejor conocida como robusta, la cual se cultiva en zonas bajas de Veracruz (Tezonapa y Tepatlaxco), Chiapas (Cacahoatán) y Oaxaca (Tuxtepec y Valle Nacional). Las variedades de arábigos que se cultivan en el país son: *Typica*, *Caturra* y *Bourbón*, aunque hay otras variedades de menor importancia como el *Mundo Novo*, *Garnica*, *Catuai*, *Catimor* y *Máragos* (AMECAFE, 2012).

Desde el punto de vista biológico, las áreas cafetaleras coinciden con las regiones más ricas y diversas en flora y fauna, y la mayoría de las regiones cafetaleras se ubican en tierras de origen volcánico. El 40% de la producción en México se realiza en áreas con selvas altas y medianas, el 23% en bosques de pino y encino, el 21% en selvas bajas caducifolias y el 15% en bosques mesófilos de montaña. En México, el café es el producto que ocupa el tercer lugar en importancia en cuanto a la superficie cosechada después del maíz y del sorgo. La actividad se sustenta en un padrón de 504,372 productores que cultivan 688,718 hectáreas donde un alto porcentaje de los mismos son minifundistas: el 64% de los cafecultores posee superficies menores a una hectárea y tan solo el 2.6% posee superficies mayores a 5 hectáreas.

El procesamiento que sigue la cosecha del café depende del estado de la fruta de café (cereza, o fruta seca, llamada “café capulín”). Existen dos procesos de beneficiado (húmedo y seco) a través de los cuales se obtiene el café verde (oro) en grano (la forma en la cual se exporta el café y se tuesta). Los cafés que pasan por un proceso de despulpado, fermentado y lavado antes de llegar a secarse, se denominan cafés “lavados”; mientras que aquellos que son deshidratados sin haberse despulpado y lavado, son llamados “naturales”. Si bien los primeros son más comercializados y considerados como de mejor calidad, los naturales también tienen atributos que son apreciados principalmente en la elaboración de expresos, solubles y cafés mezclados con azúcar (AMECAFE, 2012).

La comercialización del café en México resulta de una complejidad de procesos, acuerdo al hecho que los precios locales al principio están referidos a las cotizaciones internacionales, en la Bolsa de Nueva York, generando así muchas variaciones de valores, “a los devenires de la oferta y demanda mundial”. De manera casi general, la distribución de valor a lo largo de la cadena ha sido inequitativo por ser controlado

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

principalmente por el “intermediarismo” y por tener escaso consumo interno, lo que prevale la búsqueda de valor agregado al nivel local. Más del 60% de la producción nacional se exportaba en 2010, lo que define dos canales principales de comercialización donde interactúan varios agentes:

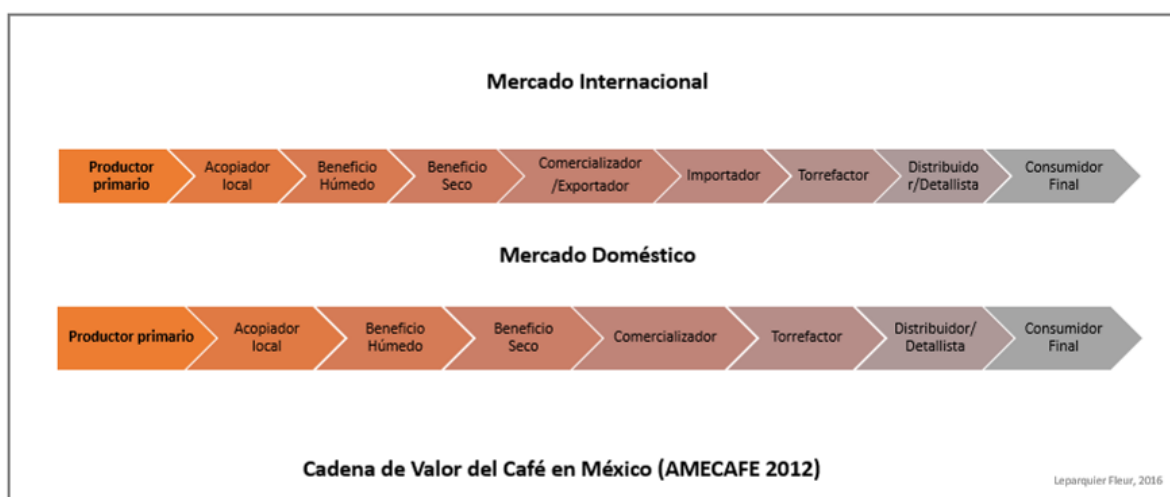


Figura 21: Cadenas de valor del Café en México

Sólo el 7% de la comercialización primaria (ventas del productor) se realiza en forma de café verde/oro. El más importante de las ventas primarias en el 2011 se compone de café pergamino (grano obtenido después del beneficio húmedo) (59%), cereza (22%) y Bola o Capulín (12%), de acuerdo con datos del SICN. No existe información precisa sobre las ventas de café tostado y molido o soluble que se realizan directamente por productores, pero se estima que no superan el 3% del volumen total comercializado (AMECAFE, 2012). Otros eslabones de la cadena de valor al nivel nacional, como las empresas de torrefacción, transformadoras en descafeinado o soluble, o exportadoras, están bien organizados y representados a través de la ANACAFE (Asociación Nacional de la Industria del Café) o la AMEC (Asociación Mexicana de Exportadores de Café). Otra categoría de actores que juega un papel importante es la que abarca los especialistas de la calidad del café, comúnmente integrados a empresas que operan beneficios secos y de exportación. Estos profesionales ya acreditaron sus conocimientos mediante la Certificación como Catadores Q y conformaron su propia Asociación de Catadores de México. En este siguiente informe no se detallarán más información en cuanto al mercado nacional e internacional del café mexicano, cual tema muy amplio no aportara más elementos de comprensión de la situación del café de la Sierra Occidental.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Podemos agregar en cuanto al tema del café al nivel nacional que sus actividades de producción conciernen 3 millones familias, de las cuales el 80 % de la producción se encuentra en zona calificada de marginal y el 66% pertenecen a algún grupo indígena. El sector primario relacionado al café presenta varias organizaciones al nivel nacional, como la Confederación Nacional Campesina, la Unión Nacional de Productores de Café de la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNOC), la Confederación Mexicana de Productores de Café (CMPC), etc.

Su cultivo se extiende al nivel de cerca de 12 estados cuyos principales son Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla, Guerrero y el estado de Hidalgo, cuales concentran el 94 % de la superficie y número de productores (AMECAFE, 2012; Moguel & Toledo, 1996).

ESTADOS	PRODUCTORES	PREDIOS	SUPERFICIE
Colima	859	1,150	1,331.81
Chiapas	180,856	193,891	250,661.06
Guerrero	22,544	29,586	40,122.89
Hidalgo	34,996	46,055	24,123.36
Jalisco	1,413	1,785	2,665.74
Nayarit	5,315	9,379	16,529.59
Oaxaca	102,159	144,563	129,835.66
Puebla	47,784	65,443	67,868.93
Querétaro	329	440	229.97
San Luis Potosí	18,014	28,019	14,253.84
Tabasco	1,054	1,201	870.66
Veracruz	89,049	135,635	140,224.31
TOTAL	504,372	657,147	688,718

Fuente: SIAP 2010 [www.siap.gob.mx](http://www.siap.gob.mx)

*\*Superficie en hectáreas*

Figura 22: Datos del Padrón Nacional Cafetalero (superficie en hectárea)

El Estado de Jalisco, junto a los estados de Querétaro, Colima y Tabasco, representaban en 2011 el 1% de la producción nacional de Café, y solo el Estado de Jalisco, cerca de un 0.29%. A pesar de representar una muy pequeña proporción de la producción nacional, dentro de las comunidades productoras del estados el cultivo del café es considerado como muy importante debido a las incidencias económicas y sociales que genera. El estado de Jalisco registra una superficie sembrada de 4,493ha, generando una producción de 2,080,600 toneladas, acuerdo al padrón nacional cafetalero. La mayoría de los productores tienen de 1 a 5 ha, y más de 200 cuentan con

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

superficies de media hectárea hasta 1ha. Menor cantidad de productores tienen de 1 a 10ha. Estos productores están distribuidos en 5 regiones del estado, integrada por 10 municipios. En general, el ingreso por hectárea cosechada es baja, y resulta insuficiente para darle el mantenimiento a la parcela y cubrir necesidades básicas familiares (AMECAFE, SISTEMA PRODUCTO CAFE, 2011).

Región	Municipio	No. Productores	Superficie con Café (Ha)	Superficie Regional
<b>Sureste</b>	Pihuamo	36	200.50	252.15
	Tuxpan	26	11.50	
	Tonila	36	40.15	
<b>Sur</b>	Zapotitlán de Vadillo	44	49.50	154.85
	Tolimán	21	10.75	
	Amacueca	104	94.60	
<b>Costa Sur</b>	Cuautitlán	320	337	337
<b>Costa Norte</b>	Cabo corrientes	237	865.40	865.40
<b>Sierra Occidental</b>	Talpa de Allende	231	2154	2223.25
	San Sebastián del Oeste	40	69.2	
<b>Total</b>		<b>1,095</b>		<b>3,832.69</b>

Fuente: Padrón Nacional Cafetalero, 2004-2005.<sup>1</sup>

Figura 23: Estado de la producción de café en Jalisco en 2004-2005

La región de la Sierra Occidental resulta ser la más importante en superficies cultivadas y en número de productores en el Estado de Jalisco. Los municipios de Talpa de Allende, Mascota y San Sebastián del Oeste abarcan cerca de 60 % del territorio regional. Sin embargo, cabe mencionar que es la región donde las plantaciones presentan los menores rendimientos. Tienen un promedio de 3.38 Qq/ha (quintales por hectárea), lo que se puede justificar por varios factores: baja densidad de plantación, ausencia de fertilización química, presencia de plagas como la "broca", etc. A pesar de estas adversidades, cabe resaltar que los productores en esta región dependen del 56 % de los ingresos del café (AMECAFE, SISTEMA PRODUCTO CAFE, 2011). La



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

variedad que más se cultiva en esta región es la *Typica*, según mencionados por los productores, por sus cualidades de rendimiento, y más que todo su adaptabilidad y resistencia (cafetales ancianos).

De los tres municipios involucrados en el cultivo del café, Talpa de Allende cubre el 96,8 % del total de las superficies y abarca el 85,2% del total de los productores de la región de la Sierra Occidental. En Talpa, son 3 localidades principales y sus alrededores las que disponen de cafetales: La Concepción del Bramador, El Desmoronado y La Cuesta, esta última siendo la zona de investigación para este estudio.

Las superficies de cultivo de café en La Cuesta están estimadas a unos 900 ha. Representa un 40,5% de la superficie total en el municipio de Talpa.

#### El Café de La Cuesta, larga historia e importancia social al nivel local

La localidad de La Cuesta se ubica en una zona climática más calidad que la cabecera municipal de Talpa de Allende. Se encuentra en la ruta hasta el municipio Tomatlán, región de Costa. La Cuesta se demarca por la fuerte variación de altitudes que dispone su territorio. Desde 1900 metros sobre el nivel del mar (msnm) a cerca de 500 msnm, lo que permite disponer una variedad de tipos de cultivos de café, según la altitud, el clima, y la cobertura forestal; los cuales caracterizan el café de La Cuesta.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

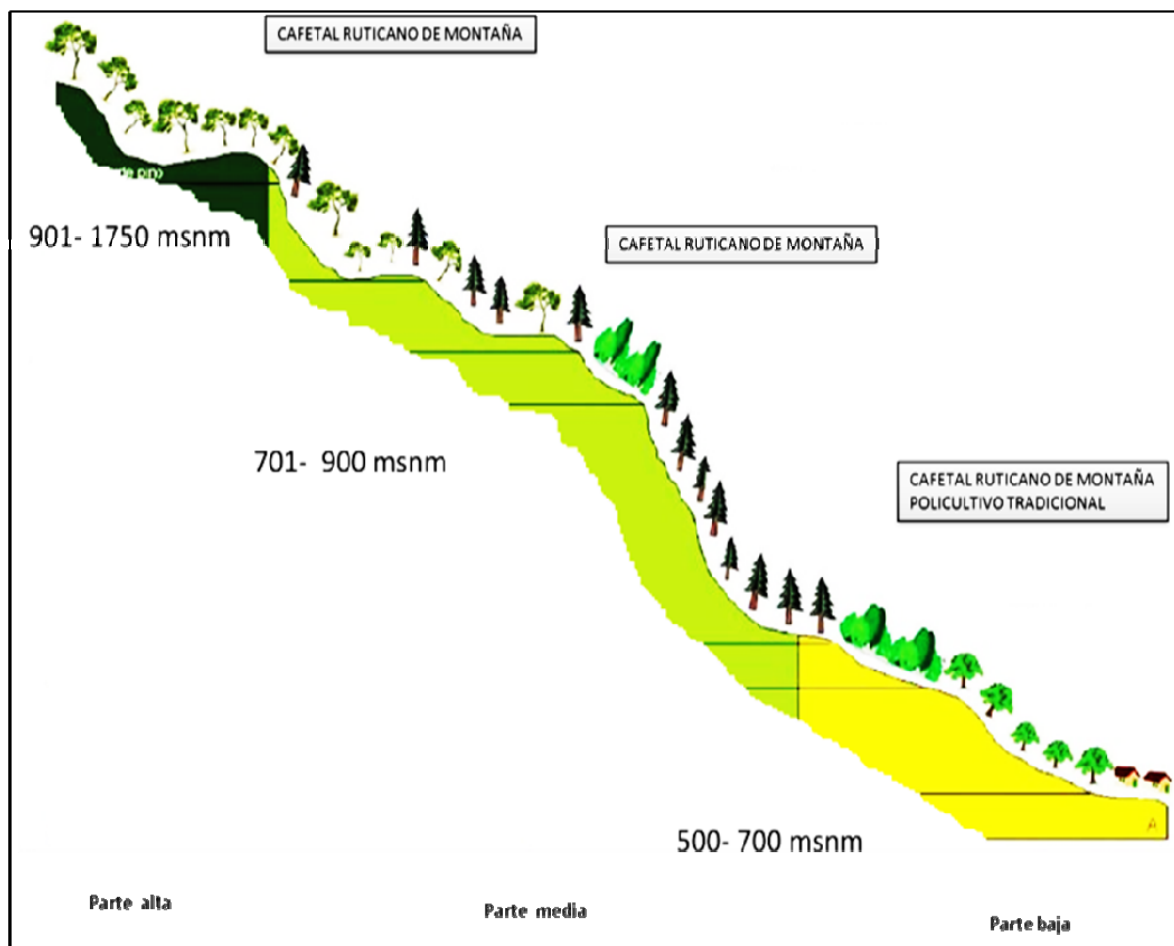


Figura 24 Niveles de altitud y diversidad de cafetales en La Cuesta, Talpa de Allende

Esta localidad ha sido muy marcada por la época de las haciendas, las cuales manejaban anteriormente cultivos de caña de azúcar, arroz, añil, frutales y el café en pequeñas proporciones. Al principio del siglo XX, algunas haciendas ya tenían sus pilas para lavar y procesar el café, y existía dos compradores importantes que acopiaban todas las cosechas. En los años 1950's, la reforma agraria creó el Ejido de La Cuesta, y el cultivo del café conoció una nueva dinámica. Identificado al nivel nacional como un sector agrícola de muy grande importancia por la calidad reconocida de su producto al nivel internacional, el Instituto Mexicano para el Café fomentó el desarrollo de su producción. La Cuesta recibió el asesoramiento técnico de un ingeniero originario de Oaxaca, que tuvo como misión desarrollar el cultivo a dentro del ejido, así que de las otras pequeñas propiedades que tenían cafetales. Implementó viveros y desarrolló talleres de capacitaciones a los productores de café. El símbolo de la localidad de la Cuesta ya había nacido, el cultivo del café bajo sombra.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

*“Mi abuelo según, como hace como más de 100 años que plantaron el café. Luego fueron plantando las matas poco a poco y se extendió. Mi abuelo, mi papa, plantaron como 60 hectáreas de café, el rancho es grande. Fueron a traerla planta desde Vía de Purificación (otra localidad lejana). Mi abuelo fue el que fue a traer unas plantas en una cargada de plantas para plantar en este rancho de la Providencia(cafetal del entrevistado). Fue creciendo fue creciendo el cafetal a llegar a unas 60 hectáreas.” (F.P,86 años, productor de café)*

De la importación de las primeras máquinas y la creación de las pilas de fermentación del café en las haciendas al principio del siglo XX, llegó a partir de los 50's un fuerte desarrollo del café hasta constituir hoy en día, la principal característica del paisaje y principal fuente de ingreso para muchas familias. Sin embargo, la actividad encontró a lo largo de su historia en la localidad varias dificultades, principalmente de origen social. Cuando existía el INMECAFE (de 1958 a 1989), todo el apoyo para la organización y el desarrollo de la producción de café era gestionado por esta institución (ingeniero, maquinaria, etc.). Los encargados locales del INMECAFE proporcionaban un apoyo completo en todas las etapas necesarias, del cultivo hasta su comercialización, ya que el organismo nacional era el único comercializador autorizado del aroma. Durante todo este periodo, existía dos acopiadores de café originarios de otras regiones que acopiaba mayoría del café cosechado en la Cuesta para exportarlo (según los entrevistados). La desaparición de este organismo de regulación de la cadena de valor del café impactó la estabilidad socio-económica de las familias de productores (desorganización, falta de oportunidad de comercialización, etc.)

*“El INMECAFE tenía toda su gente, su maquinaria, un receptor de café, bascula, bodega despulpadora, se recibían 120 quintales por día. Tenían secadoras, polidoras, era una cosa, lo máximo. Toda la producción entraba ahí. Ya que desapareció quedaron sueltos. Se abrió un comité, nada más para la recepción ahí. Ya los productores no sabían que hacer, seguían produciendo café, había algunas personas que compraban, y exportaban directo. El INMECAFE controlaba la comercialización y todo. En tiempo de lluvias, les daba a los productores dinero acuerdo a su parcela y le rebajaban luego cuando entregaban la producción de café.” (S.R, ex encargado de la SEDER para el cultivo del Café).*

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Con apoyo de la SEDER (Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Jalisco), se creó en los años 1970's la Cooperativa de productores de Café de La Cuesta “Montaña Azul”. Compraron maquinaria a través de un programa nombrado “Equipamiento Rural”, y recibieron apoyos para organizar los productores entre ellos. Sin embargo, la cooperativa siempre tuvo dificultades para fortalecerse y realmente apoyar los productores. Siempre se siguieron prácticas de intermediarismo, más comúnmente denominadas “coyotaje”. La cooperativa, aparte de beneficiar de herramientas de transformación, no logró posicionarse de otra manera que como un simple y otro intermediario, y nunca pudo proponer un precio de compra de café a los productores más interesante que los demás compradores.

En los años 1990's se creó la Unión Jaliscience de cooperativas de productores de café, llamada simplemente “la Unión” por sus paisanos. Esta institución fue creada para apoyar a las cooperativas del Estado de Jalisco en el mejoramiento de la transformación del café, y más que nunca, lograr valorar el café a través de la creación de una marca regional, “Café Jalisco”. En los años 2000, la Unión trabajó con la certificadora Certimex en la implementación de una certificación orgánica del café producido por la Cuesta y las otras localidades concernidas. Sin embargo, según los productores y los encargados, esta iniciativa no funcionó a largo plazo. Fue una inversión importante pero nunca hubo la oportunidad de valorarlo a través de la comercialización. Los testigos entrevistados lo explican por la falta de inversión personal de los encargados de la Unión, la falta de organización, y sobre todo, la falta de interés colectivo.

#### *b. Habitantes de La Cuesta e incidencias del café*

##### Características generales

La historia de esta región con la incidencia de las haciendas y la dinámica agrícola permite imaginarse la población de la Cuesta, localidad que hospeda hoy en día cerca de 500 personas. Su identidad está en estrecha relación con su historia agraria así que con los fenómenos actuales regionales y nacionales (migración hacia Estados Unidos, impactos de la globalización sobre los precios de los productos agrícolas, cambios climáticos, etc.). El aislamiento geográfico de la localidad a la cabecera municipal (mínimo una hora desde Talpa de Allende) y la diversidad de recursos naturales que la rodean, obligan a los habitantes de esta zona a vivir en estrecha relación con su entorno natural. Sin embargo, por su ubicación geográfica, en una de las rutas de peregrinación entre Talpa y la costa pacífica, se genera una fuerte dinámica comercial

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

entre los habitantes de la cuesta y la cabecera municipal, lo que permite valorar los productos agrícolas y silvestres de aquellos. Las familias de La Cuesta adoptan un uso de los recursos naturales que varía según las condiciones socioeconómicas que presentan (LEPARQUIER, 2014). Los datos de unas 31 familias entrevistadas nos permiten tener una imagen de la situación de la población de La Cuesta y entender el papel del cultivo del café en sus estrategias de sobrevivencia.

Las familias actuales resultan ser menos grandes que hace una generación (de 6 a 22 hijos por familia según los adultos encontrados) pero siguen siendo de tamaño importante (de 3 a 5 hijos por medio por vivienda). La mayoría de las viviendas viven principalmente de los ingresos de la agricultura: cerca de 84% de los hogares están directamente concernidos por trabajos campesinos para satisfacer sus necesidades. Se tratan de actividades como la ganadería, muy presente en la región de La Cuesta (principalmente ganado para la producción de carne), la cosecha del café, la colecta de frutas, el mantenimiento de parcelas agrícolas (cafetales, potreros, coamiles), siembra del maíz (yuntas, coamiles), y otros productos agrícolas en menor proporción (huertas). El gráfico siguiente representa los resultados de la investigación realizada con las familias, a partir de las respuestas a la pregunta "¿De cuáles actividades vienen los ingresos que hacen vivir a su hogar, su familia?"

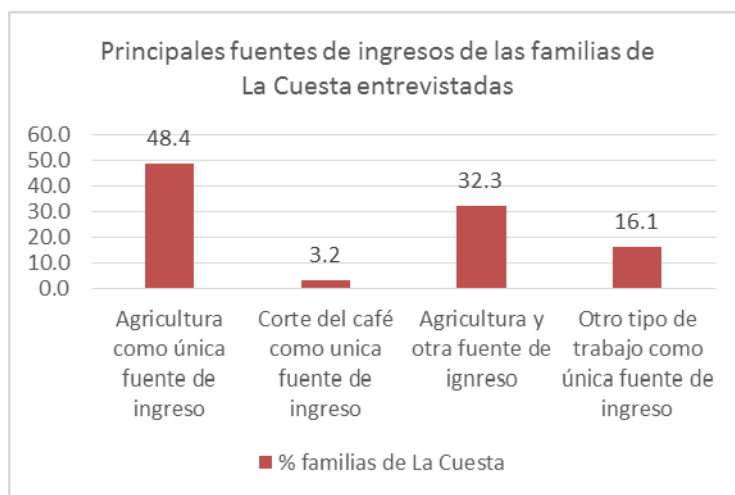


Figura 25: Principales actividades generando ingresos para las familias de La Cuesta entrevistadas, LEPARQUIER 2014

El corte del café está considerado como una actividad a parte como la agricultura por ser una oportunidad de trabajo temporal a disposición de todo tipo de habitante, y que resulta ser por algunas familias la única fuente de ingreso. Es el caso de

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

algunas familias donde son madres solteras. Estas no tienen acceso a todas las actividades agrícolas como los hombres, por necesidad de atender a su casa y a sus hijos la mayor parte del tiempo. Cuando llega la temporada de la cosecha, cortan café con sus vecinas, familiares y con los hijos los fines de semana. Un trabajador campesino gana en general de 150 a 200 \$Mx al día. La mayoría no suelen tener diario un trabajo asegurado, ya que se ofrecen las oportunidades según las temporadas y las necesidades. Los otros tipos de trabajos mencionados son para los comerciantes, albañiles, docentes, carpinteros, etc.

Estas actividades agrícolas a las cuales se dedican las familias no son las mismas según el tema de la tenencia de la tierra. 52% de las viviendas encontradas no poseen terrenos (sin tomar en cuenta el terreno de la casa), y la mitad de estas mismas rentan (mercantil o no) una parcela para sembrar maíz, frijol, calabazas para su autoconsumo. El tipo de propiedad no influye tanto sobre el tipo de uso de la tierra, aunque en el caso del Ejido de La Cuesta, se aplican Pagos por Servicios Ambientales por medio de promotores de la CONAFOR que impiden ciertas prácticas y restricciones de uso (tumba de árboles, quema, cacería, etc.). De las entrevistas sobre los principales productos agrícolas, es interesante destacar diferentes puntos para caracterizar las dinámicas socio-ambientales en La Cuesta:

- 77% de las familias participan en la cosecha y el corte del café.
- 13% de estas familias (ejidal y pequeña propiedad) poseen y manejan cafetales.
- 54 % de las familias (en mayoría familias que no poseen terreno o de pequeña propiedad) siembran maíz, frijol y otros productos (jitomates, pepinos, calabazas, plantas medicinales y hierbas aromáticas) en coamiles (parcelas de siembra) o en su casa. 23% de estas mismas se dedican a la siembra del puro maíz.
- Solamente 26% de los que siembran maíz logran a veces vender un excedente de cosecha.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

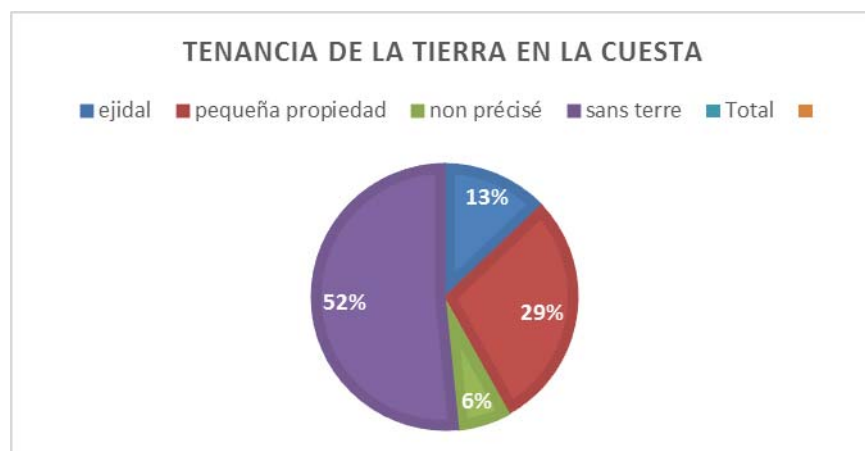


Figura 26 Tenencia de la tierra de las familias entrevistadas en La Cuesta, LEPARQUIER 2014

La situación y la tenencia de la tierra actual demuestran la dificultad para algunas familias de producir suficiente para su autoconsumo, y la ausencia de oportunidades de trabajo para generar ingresos adicionales y satisfacer las necesidades primarias (alimentación, agua, luz, educación, salud, etc.). El ingreso adicional permitido por algunos programas de apoyo institucional (Oportunidades del DIF, PROCAMPO, PROGRAMA de la SAGARPA etc.) o por PSA u otros promovidos por la CONAFOR (Proarbol, Secuestro de carbono, etc.) pueden tener una cierta importancia.

#### El Café y los cuesteños

El café concierne la totalidad de las familias de La Cuesta. Simples cortadores, productores, trabajadores, habitantes de la localidad rodeada de cafetales, todo habitante contribuye a un momento de su vida, del año, a una etapa de la cadena de valor y de producción del café. La actividad cafetalera resulta ser de una importancia pluridimensional para los cuesteños:

**Importancia económica:** El corte del café es la primera fuente de empleo local en tiempo de cosecha, y la casi única donde adultos, ancianos, niños pueden trabajar juntos. Se mezclan así las generaciones y permite a los ancianos generar un ingreso, y a los niños ayudar a su familia a través de esta actividad. Es entonces una fuente de ingreso considerable para muchos. La temporada de cosecha suele atraer también gente de localidades vecinas para trabajar. En mayoría, las ganancias de reinyectan en la actividad económica de la localidad. Un cortador puede juntar hasta 600-700Kg de café cereza a la semana y ganar 1750 pesos mínimo (considerando que el precio mínimo del



### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

kilo es de 2,5 pesos). Esta ganancia aparece muy interesante comparándolo con los ingresos de una semana de labor al campo (150 a 250\$Mx el día).

**Importancia social, el cafetal un lugar de encuentro y de catalizador social:** en tiempo de cosecha, son familias enteras que acampan en los cafetales retirados, y los hijos se juntan a sus padres los fines de semana. La actividad es percibida como tradición social principal en el calendario anual de la localidad. Varias parejas admitieron haberse encontrado cortando café, y numerosa es la gente que presume haber nacido bajo la sombra del cafetal.

**Una bebida familiar:** El café no es solamente una fuente de empleo y de dinero. La cosecha reúne la gente, pero la bebida también. En todas las casas el café se consume mañana y noche. Se prepara en la olla, simplemente, y muchos lo consumen con dulce. Esta bebida tiene su importancia para la familia que se reúne al final del día a tomar su café, muchas veces con leche y pan, o seguida de un vaso de leche con dulce de fruta. Mucha familia al final de la cosecha tiene permiso de juntar el café seco, denominado aquí en la región el café "capulín" y lo procesa artesanalmente y manualmente para su consumo propio. Anteriormente utilizaban la taza de madera para majar el café, y tostaban los granos al comal para su propio consumo. Hoy en día, muy pocas son las familias que lo siguen haciendo, prefiriendo comprarlo a la tienda. El café de La Cuesta se transforma y se comercializa principalmente fuera de la localidad, y el que se vende localmente no es de la mejor calidad.

**Una historia de pasión para el productor de café:** Los productores de café tienen una consideración noble de su cafetal. Producir café para ellos es percibido como un deber de perdurar lo que les transmitieron sus antepasados, lo que siempre constituyó para ellos su fuente de trabajo y de ingreso. Hoy en día, la cosecha del café no permite a los cafetaleros una ganancia importante. A veces, a pena logran cosechar sin perder dinero entre todos los gastos que le invertían: los cortadores, el trabajo para llevarlo al beneficio de la cooperativa u otro si es cereza, el trabajo para limpiarlo y secarlo si está seco o revuelto, el mantenimiento del cafetal, etc. A pesar de eso, los dueños de cafetales de La Cuesta entrevistados consideran que es una responsabilidad y un orgullo proporcionar trabajo para varias personas todo el año.

**El café de la Cuesta utilizado como símbolo de la identidad y del orgullo cuesteño:** la importancia social, cultural, ambiental y económica que representa este cultivo para los habitantes contribuye a hacer de este producto un emblema identitario local. Es como sistema de cultivo, agrobosque, extensión territorial, que caracteriza las

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

unidades paisajísticas de la localidad que el café representa La Cuesta y sus habitantes. El café es también orgullosamente considerado y definido por los productores-procesadores que consumen su café transformado y lo comercializan, como un producto totalmente natural, y vinculados con los servicios ambientales que permite:

*“Nuestro café es puro porque viene del bosque, lo que le caracteriza es que es totalmente natural, nada agregado, la pura energía de la naturaleza y eso creo que es bastante excepcional.” P.P, productora y comerciante de café de la Cuesta (Café San Nicolás)*

Sin embargo, la coyuntura económica y ambiental amenaza el mantenimiento de los cafetales de la región. Por fines económicos, la migración importante hacia Estados Unidos deja pocos jóvenes enterados y a cargo del seguimiento de la actividad. Igualmente, la inestabilidad del precio del café en la bolsa de valor de Nueva York, ya tuvo consecuencias locales (abandono de las parcelas, cambio de uso de suelo, etc.). En segundo lugar, las malas cosechas y los eventos climáticos imprevistos recientes generaron una nueva amenaza al porvenir cultivo del café la localidad, lo que preocupa todos los productores. Este año 2015-2016 fue desastroso para los productores de café, y así para todos los cortadores. El café rojo (cereza) se cayó con las lluvias, y el poco café que quedó se revuelto entre café seco y cereza. Para el productor, resulta caro pagar el cortador (de 2 a 4 pesos según las posibilidades de los dueños de cafetales) más que acostumbre, en función de sus gastos y del precio de compra de los acopiadores. El problema del desarrollo de la broca (placa del café) baja el precio del café que no permite cubrir los gastos invertidos. Para el cortador, resulta tan poco interesante juntar café a bajo costo, considerando que será más trabajoso (se paga al peso, y el cae seco pesa menos). Esta situación provoca nuevas tendencias de desconfianza, entre productor y comprador, y entre la misma gente. Unos encuentran más interesante ir a robar el café en unos cafetales y venderlo directo a un comprador, lo cual a veces “cierra los ojos” considerando la escasez del producto.

## 3. Producción y productividad de café en la Cuesta

### a. *Características principales del cultivo de café en La Cuesta*

#### Descripción general de los cafetales

La historia agraria contada por los ancianos de la localidad demuestra que el cultivo del café en la región de Talpa de Allende ha sido desarrollado más tarde en comparación a otros estados del país. Se trata un de sistema agroforestal antiguo, rústico, llamado por los etnoecólogos mexicanos y agroecólogos “rusticano de montaña”. Este sistema se desarrolla en la mayor parte de las superficies cultivadas, más en alturas. Otro sistema de cultivo rusticano de montaña que se observa en las partes de baja altitud es el sistema “policultivo tradicional”. La principal variedad de café sembrada es la “criolla”, *Coffea arabica*, también nombrada “arábica” o “típica”. Esta variedad fue la primera introducida en el país y en la región. Según los productores es la más rustica, la que se adapta a los pendientes y a la sombra de los cafetales. Sin embargo, varios productores ya integraron otras variedades ofertas a través de programas de fomento de la actividad durante los 40 últimos años, principalmente la Mondo Novo, Caturra, Caturra Amarilla, Catuai, y en menor proporción las variedades Marago, Oro Azteca o Bourbón.

Según los niveles de altitud, la cobertura forestal cambia un poco de especies dominantes. Las especies de sombra principales y comunes a los diferentes tipos de cafetales identificados son las siguientes: *Nogal, Palo Jiote, Cuista, Cuatalaca, Matiza, Juanita, Amolillo, Tescalama, Palo de verdura, Capomo, Arbol Maria y otros*. A la diferencia de los cafetales de la parte alta, los cafetales de media y baja altura integran más especies de frutales que fueron plantados por las generaciones pasadas. Estas especies son más bien considerados como semi-silvestre que como frutales productivos y establecidos (*mangos, naranjas limas, limones criollos, limones preseas, aguacates*, etc.). En fin, estos agrobosques de café forman parte del conjunto de elementos esenciales al sistema del café de la Cuesta: la vegetación natural de la sombra (cobertura forestal de origen) y la fauna que lo habita, las matas de café y las plantas espontaneas, así que las familias de productores y de cortadores

Otra particularidad del cultivo en la región de La Cuesta es la grande superficie que suelen poseer los cafetaleros. Cuando se compara los datos al nivel nacional de la repartición de las superficies del cultivo de café, la mayoría de los productores poseen menos de 2 ha. Los productores de La Cuesta poseen de 1ha hasta cerca de 200ha para

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

algunos. Representa un promedio de 33ha por dueño de cafetal. Si la baja densidad de población y la extensión territorial de la Cuesta ofrecen una dinámica particular del cultivo de café en el país, no alcanza los niveles de productividad de las demás regiones

#### Manejo del cultivo del café bajo sombra de La Cuesta

Según especialistas del café, el sistema de cultivo del café de la Cuesta se acerca más de un sistema de colecta semi-silvestre que de un cultivo intensivamente productivo. Las plantaciones de café bajo sombra se transmiten de generación en generación, y a veces se venden. Las prácticas de manejo principales no cambiaron desde el principio de la historia del cultivo del café. Aquellas prácticas "ancestrales" resultan ser bien diferentes de los sistemas de manejo que se observan en zonas cafetaleras productivas y de exportación.

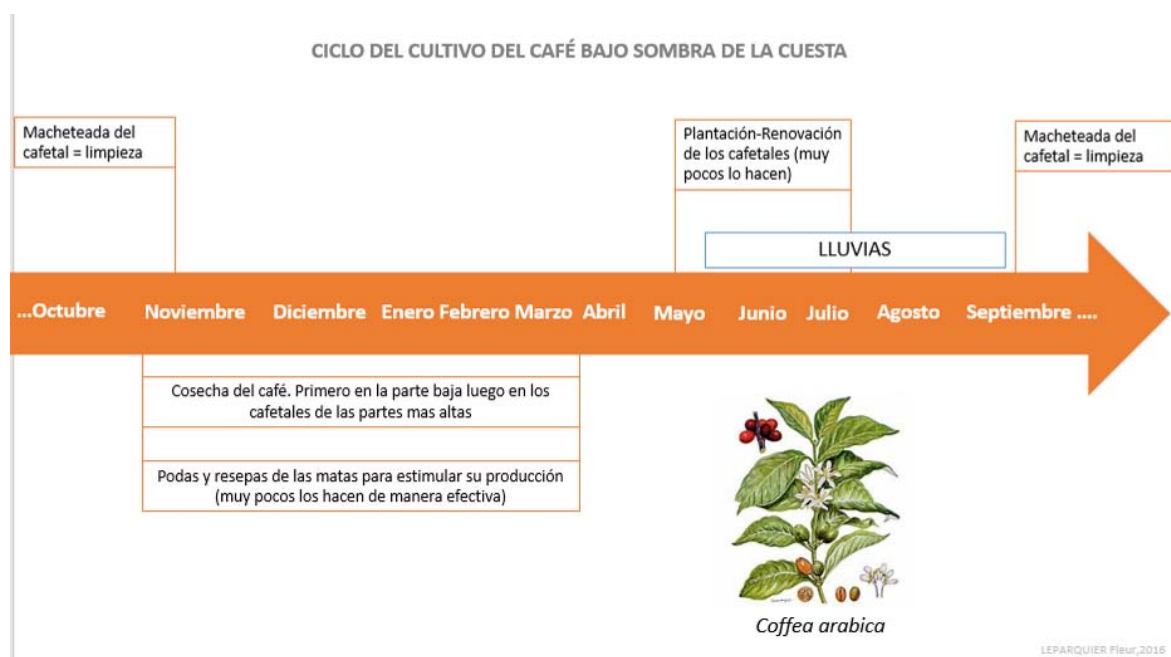


Figura 27: Calendario agrícola del cultivo del Café Bajo Sombra en La Cuesta, Municipio de Talpa de Allende

El mantenimiento del cafetal tradicional que se aplica en las parcelas de los productores en La Cuesta no necesita una atención cotidiana todo el año. Al final del temporal de lluvia, los productores suelen dar una "macheteada" (cortar el "zacatal", las plantas espontaneas, con machete) en su parcela para limpiarla antes del corte del café, lo cual empieza a partir de noviembre, según la altura del cafetal.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Durante la cosecha, los dueños de cafetales emplean varios cortadores. En general suelen repartir entre cada cortador una parte definida de la parcela que cosechar. Unos trabajadores que cortan café cada año al mismo lugar, con el permiso del dueño, podan las matas de café para que tengan más rendimiento el año siguiente. Al contrario, unos no tienen las mismas preocupaciones ni el proyecto de regresar el año siguiente, y cortan el café de manera más brutal, lo que seca las ramas de las matas de café. Llegando la temporada de lluvia, unos cafetaleros se dedican a la renovación de unas partes de su cafetal. Para eso, colectan plantas hijas de las matas de café productivas nacidas de las semillas caídas al suelo, y las trasplantan donde se necesita. Son muy pocos los productores que desarrollan prácticas de renovación de su cafetal, y las tecinas siguen muy sencillas e intuitivas. Aunque hubo capacitación y apoyo anteriormente para la implementación de viveros de café, aquellas iniciativas no siguieron y hoy en día solamente un productor maneja un vivero. En cuanto a la fertilización de las parcelas, no se usa ningún abono de fertilizante químico u orgánico. Unos productores recuperan los deshechos de la transformación del café cereza de la cooperativa para extenderlo, pero no de manera recurrente.

No se usa fertilización química para fortalecer y estimular la producción de café, ya que se considera que la cobertura forestal y las hojas de las mismas matas de café sirven de abono. Los dueños de las parcelas suelen regular la sombra de sus cafetales. Según la exposición de aquellos y del pendiente, se requiere más o menos sombra, y a veces unas especies perjudican al buen estado sanitario de las matas de café.

#### Sensibilidades del cultivo del Café de La Cuesta y riesgos

Desde hace unos años se desarrolla la plaga de la broca, la cual se quedó en muy pequeña proporción (3% en 2014 a la primera visita) hasta llegar a afectar 80% de los granos afectados en unas parcelas en 2016. Los eventos climáticos desde la temporada de la cosecha de 2015 perturbaron el ciclo del café en la Cuesta. Las lluvias inesperadas en febrero hicieron caer el café y perder una gran parte de la cosecha. Este evento también aceleró el proceso de floración y maduración de la fruta, las cuales cayeron con el huracán Patricia de octubre 2015 y las otras lluvias de diciembre, también imprevistas. Se implementaron capacitaciones para tratar controlar la plaga, mediante la instalación de trampas. Sin embargo la inversión técnica, financiera, y humana no fue suficiente. La broca se desarrolló muy rápido, y al principio de 2016, llegó por la primera vez la roya, enfermedad amenazando el porvenir del cultivo del café o su mantenimiento bajo prácticas de manejo sustentables y orgánicas. La enfermedad se

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

respondió con el viento desde otra localidad del Municipio de Talpa donde había llegado, y necesita un tratamiento así que una fertilización química para controlarla. Esta inversión tiene un costo económico, ambiental, y humano. Presenta un riesgo de expansión rápida y de grande escala y puede acabar el cultivo del café si no está controlada de manera urgente, como fue el caso en otros países (Sri Lanka por ejemplo).

#### *b. Algunos datos sobre las producciones de Café en La Cuesta*

La centralización de datos concerniendo la producción de café al nivel de toda la localidad es inexistente. Se explica por escasez de organización colectiva, disfuncionamientos al nivel de las sucesiones de juntas directivas de la Cooperativa, por el “coyotaje” local, y la desconfianza general entre la gente.

Sin embargo, las entrevistas y los cuestionarios realizados durante la investigación o por otros estudiantes de Chapingo (GOMEZ ALVARADO, y otros, 2012), nos permiten tener una estimación. El rendimiento por medio de los cafetales de la Cuesta es muy bajo. Abarca entre 1 y 2 toneladas de café cereza por hectárea. La Cooperativa Montaña Azul compartió algunos datos sobre sus actividades de estos últimos 2 años:

	Cosecha 2013-2014	Cosecha 2014-2015	Cosecha 2015-2016 (no terminada)
Café Cereza comprado a los productores (toneladas)	179,464	102 (acerca de)	1
Café Pergamino vendido (toneladas)	-	17,230	0,250 (acerca de)
Café Oro vendido (toneladas)	-	3,7	-

La Cooperativa Montaña Azul abre el beneficio un tiempo limitado durante la temporada de la cosecha. Se reúnen los directivos con los productores para decidir de la fecha de apertura, según el estado de los cafetales de los productores que van a necesitar entregar su café. La diversidad de alturas en la localidad causa desfases entre

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

tiempos de cosecha de los productores y los tiempos de apertura del beneficio, lo cual es un factor limitante para asegurar un involucramiento máximo de los socios. Sin embargo, la cantidad de café producida hoy resulta ser menos importante que hace 30 años, lo cual causa dificultades para a la cooperativa para que sea costeable ya que los gastos de funcionamiento de la maquinaria del beneficio obligan a transformar una cierta cantidad de café cereza mínima.

Para tener más completo la estimación de la cantidad de café producida, o cosecha al nivel de toda la localidad, se necesitaría obtener los mismos datos de la parte de otros acopiadores de café, que son en general productores cafetaleros de La Cuesta y que desarrollan su marca de café tostado y molido. Son entre 8 y 10 compradores, y muchas veces también socios de la misma cooperativa. Estos mismos a veces compran el café pergamino a la cooperativa cuando esta no encontró un comprador para su café o una parte.

#### c. *Conclusión*

- Café de Castilla de la Cuesta, sistema de cultivo antiguo y característico del paisaje de la localidad;
- Características ambientales de los cafetales únicas por su extensión territorial por productor y su cobertura forestal;
- Incidencias e importancia pluridimensionales del cultivo del café en La Cuesta para sus habitantes;
- Prácticas de manejo del cultivo de café actuales sustentables;
- Producción sin seguimiento y sin administración para su mejoramiento;
- Amenazas ambientales en cuanto al mantenimiento de los cafetales actuales;
- Amenazas sociales en cuanto el seguimiento del cultivo del café en la localidad;
- Apoyos institucionales en disminución e inconstantes comparado a los principios de la historia del Café en la región.



#### 4. Actores, Procesos y cadenas de valores del Café de La Cuesta

Aunque se mencionaron a lo largo de este informe varios actores involucrados en la cadena de valor del café de La Cuesta, es necesario aclarar las relaciones que existen entre ellos y las variaciones de tipo de actores tanto con los productores de café que con los procesadores o comerciantes. Para entender la complejidad de actores y su papel según las etapas de transformación del café, se propone aquí una breve descripción del o de los procesos de transformación que se aplican al café cosechado en la localidad.

##### *a. Procesos de transformación del café de la Cuesta según las estrategias de los actores*

Dos principales formas de café se cosechan en la Cuesta. Primero, y lo más común, el **café cereza**, cuando la fruta del café es madura, color rojo, o amarilla en el caso de la variedad Caturra amarilla (unas plantas dispersas en los cafetales entre las otras). La cereza es la forma adecuada para el cortador por su contención en agua que le da más peso. Para obtener el primer estado de transformación del café, café pergamino (forma que se suele vender a los intermediarios-procesadores), se tiene que quitar el mucilago, la pulpa de la fruta para llegar al grano con su película (tegumen de la semilla) de cascara amarilla. Anteriormente se utilizaba el proceso de lavado de café, que se ponía el café en las pilas de agua para fomentar el proceso de fermentación de la pulpa y facilitar el despulpado del café, es decir el despegamiento de la pulpa a la semilla (con tazas o con otras máquinas antiguas). Hoy en día, la cooperativa Montaña Azul y los otros procesadores locales disponen de otro modo para despulpar el café cereza, que llaman “maquinaria ecológica”, por lo que través de un sistema mecánico y con poca agua, se despulpa la cereza y se recupera la semilla para extenderla en un patio para asolearla y secarla. También existe la máquina secadora, que dispone la cooperativa pero que ya no usa por los gastos de gas que involucra este sistema. Los procesadores locales también utilizan el sistema del patio para secar su café. En la localidad, muchas casas tienen su patio seco. Este proceso se llama el **beneficio húmedo**, y resulta en ser el **café pergamino**. En general, se ocupan 4 kilos de café cereza para producir un kilo de café pergamino.

Antes de despulpar el café, se realiza el lavado del café. Las cerezas se echan en el agua para enjuagarse. Permite separar del café cereza las basuras juntadas durante el corte del cafetal, y también los granos de café conteniendo defectos que flotan. El café

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

que se recupera se llama **café flote**. Se extiende a secar al patio para seguir otro procesamiento, y se vende a un precio más bajo al comprador.

La otra forma de café que se cosecha, es el **café seco**, también nombrado en la zona **café capulín**. Este café es el que no se cosechó a tiempo y el mucilago se secó en la semilla del café. No se puede despulpar tal como el café cereza con el mismo sistema de maquinaria, ni con el procesamiento de fermentación. Este café tiene que ser nortado para quitar la pulpa seca, etapa que le quitara también el tegumen, la cascara amarilla que protege los dos granos de la semilla de café. Este proceso se llama **beneficio seco** y se obtiene el **café oro o verde**. El **café pergamino** tiene que pasar también por el **beneficio seco** para ser **café oro o verde**. Se necesitan 2 kilos de café pergamino para producir un kilo de café verde. El café oro obtenido del pergamino se llama **café oro lavado o verde lavado**, y el café oro obtenido del **capulín** **café oro natural**, o **verde natural**. El sistema de maquinaria para el beneficio seco depende de las instalaciones, y se puede procesar todavía de manera artesanal, manualmente, con una taza y una masa de madera. Este proceso artesanal se nombra “majar el café”. En la Cuesta sigue funcionando una de las primeras “morteadoras” de café importada en los años 1950’s en la localidad, elaborada por una marca alemana. En Talpa, unos procesadores tienen su propia maquinaria así que la Unión de cafetaleros. Las dos morteadoras observadas en su proceso de descascaramiento separan el café en varias clases, varias calidades según el peso del grano, su tamaño, etc. La primera calidad se vende a mejor precio, y luego las otras calidades, llamadas “elefantes”, “caracoles”, etc., se compran también por algunos procesadores y se revuelven para su tostado. Unos procesadores venden a fuera de la localidad la primera calidad y devuelven la otra calidad a La Cuesta para su venta local.

El café verde, lavado o natural suele ser consumido tostado y molido. Cada proceso tiene su experto y su grado de tostado y de molido favorito según el tipo de bebidas que usan los consumidores finales, según la destinación de su café. Los procesadores suelen tener su tostador y su molino, y la Unión también renta los servicios de tostado a los que lo requieren.

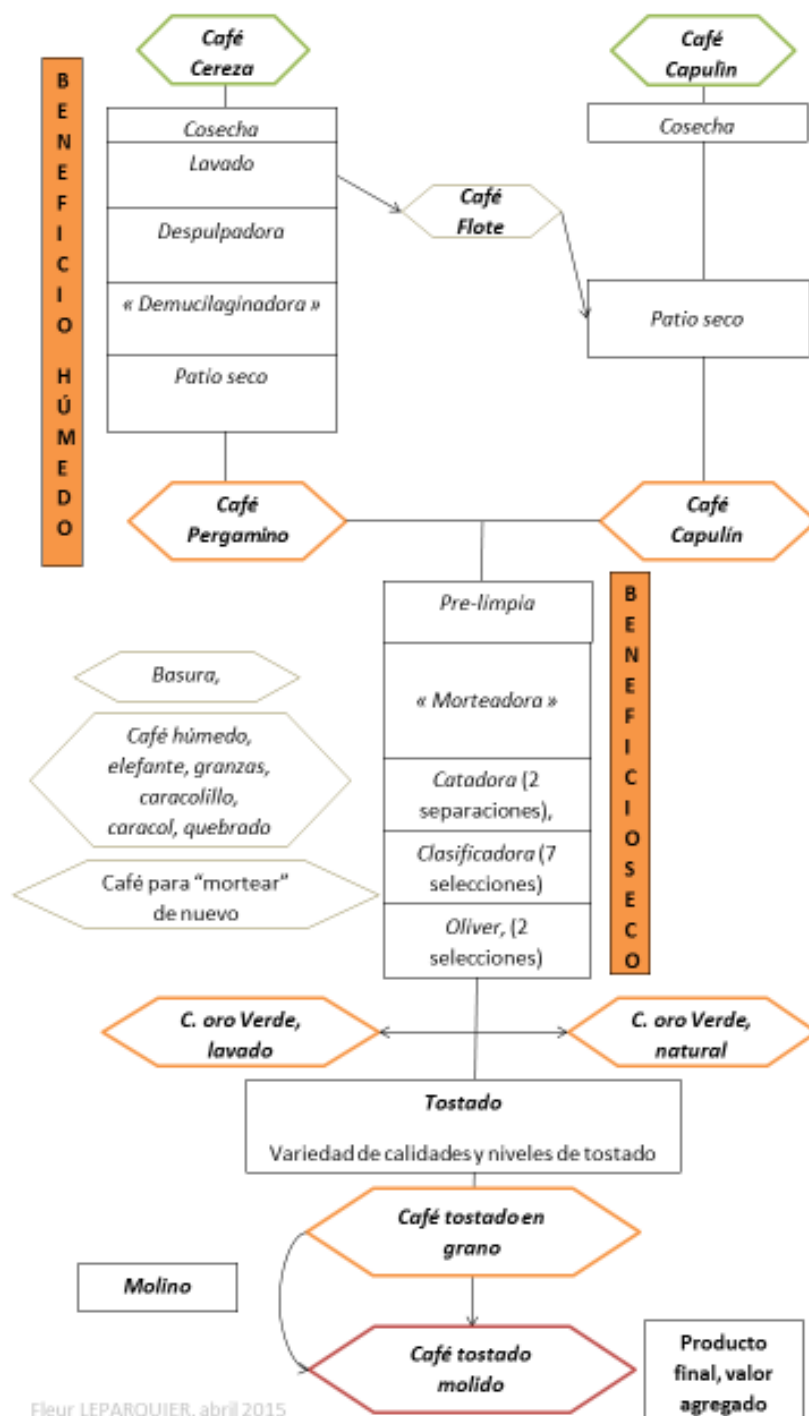
Este siguiente esquema resume las principales etapas del procesamiento del café de La Cuesta observadas durante la investigación:

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Figura 28: Proceso transformación y valor agregado del Café de La Cuesta



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Según unos especialistas, el café de la Cuesta tiene todas las propiedades y características para ser un café de calidad selecta. Sin embargo, esta calidad depende "de la mano", del saber hacer y del experimento de cada actor que lo procesa, a cada etapa de su cadena de valor. El desarrollo de los conocimientos acerca de la transformación del café se incrementó al nivel de algunos productores que tuvieron suficientes ingresos para empezar su transformación y su comercialización así que la compra de la materia prima a otros paisanos. Este conocimiento, en la calidad y el buen proceso del café, así que su transmisión, es todavía escasez al nivel de los encargados de la cooperativa. Los pocos capacitados y que acumularon experiencia no lo comparten al servicio de la comunidad y de las juntas directivas de la cooperativa. Estos mismos podrían aprovecharlo para agregar valor al café, y comercializarlo para un mayor beneficio al nivel de todos los productores socios. Lo que no hace ninguna duda es el sabor autentico de este café permitido por el sistema de manejo del cultivo de café, su rusticidad de arabica, las influencias de la cobertura forestal, y la energía del agroecosistemas local.

#### *b. Actores relacionados al Café de La Cuesta y estrategias*

El conjunto de actores relacionados al tema del café de la Cuesta y su cadena de valor resulta ser muy complejo en esta región. Por falta de organización y representación centralizada de los actores, aunque fueron creadas las estructuras adecuadas para resolver este problema, entender el relacionamiento entre cada pide un cierto esfuerzo y una simplificación de las categorías. El Estado de Jalisco contribuye muy poco al mercado nacional e internacional comparado a otros Estados, así que no beneficia de una estructuración que facilite los trasmites y las acciones de apoyo a la actividad cafetalera.

#### Los productores cafetaleros de La Cuesta

La categoría de los productores ya ha sido rápidamente descrita anteriormente. Resulta integrar todos los dueños de cafetales en la localidad de la Cuesta, aunque unos tienen estrategias y papeles diferentes:

***El productor dueño*** es un dueño de cafetal que cosecha su café, empleando a cortadores o con el apoyo de familiares, y que en general se dedica a otras actividades como la ganadería. Entrega su cosecha al comprador que le propone el mejor precio o al comprador que le prestó dinero en temporal de lluvias (para satisfacer sus

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

necesidades). Es ejidatario o pequeño propietario, el tipo de tenencia de la tierra no influye mucho a su estrategia. El hecho de tener a su parcela en la parte alta hará que tendrá más probabilidad que vendrá una parte o toda su cosecha al beneficio de la Cooperativa, pero lo más usado en la localidad es vender la cosecha al que propone un precio más interesante.

***El productor encargado*** es una persona encargada del cafetal de otra persona. El dueño está afuera del país o de la región y dejó el manejo y la gestión de la cosecha a la persona encargada, o el productor rentó una parcela a otra persona. La venta de su cosecha sigue la misma estrategia que el productor dueño.

#### Los cortadores y trabajadores del Café de la Cuesta

Esta categoría reúne las familias de la localidad de La Cuesta, y de las localidades vecinas. Todo el año se necesitan pocos trabajadores para el mantenimiento de la parcela. En tiempo de cosechas, unos dueños de cafetal y compradores de café buscan cortadores en otras partes (otras localidades del municipio de Talpa, o de Nayarit) por falta de mano de obra.

#### Los acopiadores del Café de la Cuesta

Hoy en día, la situación es muy variable con la compra del café en la Cuesta. Anteriormente, La Cuesta conocía unos dos grandes acopiadores particulares que llegaron antes de la creación del Ejido y la intervención del INMECAFE. Estos mismos siguieron después de la desaparición de aquella institución, y de la progresiva creación de la cooperativa Montaña Azul, hasta que fallecieron y transmitieron a otros su negocio.

Una ***empresa de compra e intermediaria*** mexicana, CAFECO compró la mayoría del café de la Cooperativa. Esta misma procesa el café en oro para la Nestlé, primera empresa de comercialización de café en el país. Esta intermediaria sigue un proceso de integración de cooperativas impuesta por la empresa cliente Nestlé, llamada 4C, en el cual tienen obligación de proporcionar 20 % de su ganancia para la implementación de actividades de apoyo a los productores (entrega de material para viveros por ejemplo). En la Cuesta, estas obligaciones no fueron respetadas. No realizaron nuevamente el trámite en 2015. Estas empresas acopiadoras en general llaman a otros intermediarios, como el **acaparador**, encargado de una región de

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

manejar la compra del café; y de **un calador**, que depende directamente de la empresa. El calador es el especialista en el café, encargado de probarlo, muestrearlo para evaluar la calidad del café y negociar el precio de compra y de venta.

**Acopiador local:** Existen casos de unos productores de café involucrados en el tema ya que tuvieron un contacto (empresarial) interesado en comprar café y a quienes les encargaron acopiar ciertas cantidades de café para vendérselo en pergamino para su exportación (caso mencionado en 2014).

**Compradores locales:** son Cuesteños o paisanos, también productores de café, que tienen su marca de café promovida al nivel regional, a veces nacional. Tienen una fuente de ingreso para comprar el café a los otros productores y manejar su procesamiento. Esta categoría volverá a ser descrita en la parte sobre **los procesadores-comercializadores**.

#### Los productores-acopiadores-procesadores-comerciantes

Esta categoría es muy característica de la Cuesta, y del municipio de Talpa de Allende en general. La transformación final del café se hace al nivel regional. Los actores principales en el manejo de esta valorización del café son tantos productores, que acopiadores, procesadores y comercializadores, y hasta a veces, encargados en algunas organizaciones colectivas de productores de café (Cooperativa, Unión).

Existen unas 10 empresas familiares relacionadas con el café de la Cuesta, no todas registradas. La actividad de estos actores nace en general de una iniciativa familiar, en mayoría familias originarias de La Cuesta, y de las iniciativas que llegaron en la localidad para fomentar el cultivo del café. Estos negocios fueron permitidos según los actores con un ingreso, un ahorro, un apoyo financiero o un apoyo técnico ajeno con la herencia de un beneficio, u también de capacitaciones a través de un empleo en instituciones trabajando en el tema. Muchas veces este negocio nació de un aprendizaje trabajando en un cargo de la cooperativa de productores de café (y a veces acaparación de los contactos de compradores), de alguna institución, o del relacionamiento con los acopiadores que procesaban el café de la Cuesta en algunas haciendas. Estos comerciantes de café cuesteños se dedican entonces a acopiar café, según sus oportunidades de mercado y sus contactos con compradores. Se conocen entre ellos e intercambian sobre los precios del café, aunque unos tienen más conocimientos y acceso a la negociación del café que otros. Igualmente, la escala de la actividad varía según el productor comerciante. Unos tienen una fama al nivel nacional o regional y

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

contactos desde varios años, así que su marca registrada, y otros venden al nivel local en Talpa, Mascota, o Puerto Vallarta. Según su antigüedad y su capacidad de inversión, tienen maquinaria para procesar su café o trabajan juntos para el procesamiento de su café en beneficio seco, por ejemplo con la maquinaria de la Unión.

Estos productores comerciantes suelen tener compradores especiales en Guadalajara u otra parte para comprarles grandes cantidades y valorar su café con la venta directa de café tostado-molido al nivel local o en ferias nacionales. Más pequeños comerciantes compran pequeñas cantidades y lo venden directa en las casas en tostado-molido o tostado simple, así que a unos distribuidores locales.

#### Comerciantes

***Los productores-acopiadores-procesadores-comerciantes*** son parte de los comerciantes de café al nivel regional-local, aunque no son los principales distribuidores.

***Otros comerciantes:*** en esta categoría volverían a aparecer las empresas que suelen comprar el café verde o ya tostado, como por ejemplo la Nestlé que comercializa su café soluble y otros al nivel de todo el país, o por ejemplo las cafeterías de las ciudades como Guadalajara o Puerto Vallarta que compran en grano para la venta al consumidor final.

#### Distribuidor/Detallista

En el caso de del café de la Cuesta de los circuitos de comercialización visibles al nivel regional, no hay una empresa distribuidora conocida que se encarga de repartir el café. No se pudo identificar y seguir el camino del café pergamino vendido por un acopiador local (una sola vez) a la empresa exportadora California. El café procesado, tostado y molido de la Cuesta llegara en varios puntos de comercialización según las estrategias de los productores-comerciantes y sus contactos.

#### Consumidor final

En mayoría el café tostado y molido de la Cuesta es consumido por habitantes o originarios de la misma región, hasta Guadalajara, Puerto Vallarta y Estados-Unidos. Es



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

un producto regional dentro de varios que se promueve en Talpa, donde llegan millones de peregrinos de todo el país.

#### Actores institucionales

Aunque la cadena de valor y la actividad cafetalera de la región es muy localizada y aislada de las demás iniciativas de promoción de café al nivel institucional, existen varias estructuras directamente o indirectamente relacionadas con la cadena de valor del café de La Cuesta:

- El AMECAFE: Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, AC. Organización creada en 2006 siguiendo la ley de Desarrollo Rural Sustentable Art.150. El Comité Nacional del Sistema Producto Café representado por varios eslabones de la cadena de valor del café decidió crear aquella estructura para contar con una figura jurídica como brazo ejecutor de las políticas y acciones relacionadas al café. Actúa como agente técnico de la SAGARPA para la ejecución de proyectos y programas estratégicos, funge como fideicomitente del Fideicomiso FIRCAFE. Está autorizada en la emisión de certificados de origen para los exportadores de café y para la generación de CFD'S (comprobantes fiscales digitales) y la recuperación de los apoyos del FIRCAFE para su repartición. Estas funciones la vinculan a la información del Padrón Nacional Cafetalero, en lo cual están registrados una parte de los cafetaleros de la Cuesta.
- La SAGARPA: asesora proyectos de capacitación a través de otras estructuras como Fundación Natalin Li Tutunaku, A.C, que llegó a La Cuesta estos dos últimos años para desarrollar actividades de apoyo técnico a los productores de café de la Cuesta.
- La Unión de cooperativas de productores de café jaliscienses, creada para apoyar a las 5 cooperativas de productores del estado a la comercialización de su café con más valor agregado y una marca colectiva. Hoy funciona más que todo como prestadora de servicios de maquinarias para varios productores-comerciantes, y está en una iniciativa de redinamización de la marca colectiva Café Jalisco. El manejo de aquella estructura es variable según las juntas directivas.

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

#### *c. Comercialización y oportunidades actuales en el mercado regional*

A través de la descripción de las estrategias de los principales actores involucrados en la cadena de valor del café de la Cuesta, se pudo constatar que la comercialización del café se realiza más que todo el nivel regional.

No existe un camino definido con iniciativas de negociaciones colectivas para establecer precios de compra-venta o para facilitar la comercialización del café a otras estructuras distribuidoras. Sin embargo, los actores involucrados en el negocio del café comunican de manera informal entre ellos para ponerse de acuerdo y negociar precios, sin que la información sea visible de manera transparente. El mercado regional del café esta en desarrollo creciente y presenta buenas perspectivas futuras. Se explica tanto con el crecido interés por un café de calidad de la parte de los distribuidores regionales, los agentes de restauración y hostelería, y los consumidores, que por la capacitación y la experiencia que desarrollaron unos actores productores-comerciantes. El café se comercializa a lo que se considera como un buen precio al nivel regional con valor agregado, lo que justifica la toma de decisiones de estos emprendedores de manejar su negocio de café localmente. Las principales fuentes de comercialización que son disponibles resultan ser similares a las que se presentan para otros productos regionales como los dulces de frutas, por ejemplo:

- Tiendas de productos regionales y paradores turísticos
- Abarrotes locales (Talpa, Atenguillo, Mascota, San Sebastián)
- Estructuras turísticas: restaurantes, hoteles, tiendas de recuerdos, cafeterías, etc.
- Fábricas de dulces de frutas en Talpa y casas de artesanos reconocidos en Mascota

El precio del café es muy variable según la bolsa de valor, y el poder de influencia de algunos comerciantes de café al nivel regional. Depende también tanto del estado de las cosechas al nivel local que al nivel nacional o internacional cuando se trata de negociar con grandes acopiadores. Este año, por ejemplo, con la caída del café, la materia prima es muy solicitada y escasez. Unos productores comerciantes con varios pedidos luchan para encontrar café para satisfacer a sus compradores. El café fue comprado en enero 2016 seco al productor 20\$Mx el kilo y 10\$Mx revuelto con todo tipo de calidad de café. Estos precios de compra de café varían según los intermediarios

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

y sus oportunidades de ventas o necesidades de acopia de café. Los costos de producción no pueden ser presentados en este informe ya que dependen también de cada actor, de sus maquinarias y de sus contratos de venta. En general, cuesta a un productor-comerciante de pequeña escala y sin marca registrada cerca de 80 \$Mx el kilo de café. Este ejemplo es indicativo y no pretende representar a los demás productores-comerciantes, porque no incluye los gatos de promoción del producto y de transporte para la provisión de los detallistas en bolsas de café. Este ejemplo representa estrategia de pocos, que tienen el negocio como fuente adicional de ingreso. Otros tendrán por ejemplo intereses que cumplir a una estructura financiera de préstamo a la cual solicitaron dinero para la compra del café, o para cubrir gastos adicionales con maquinaria propia, impuestos, etc. En las tiendas, se vende entre 100 y 150 el kilo tostado y molido al detallista. El precio de venta al detallista dependerá justamente de cada tipo de productor-comerciante de café y del nivel de su negocio (negocio principal y formalizado, negocio pequeño adicional, etc.).

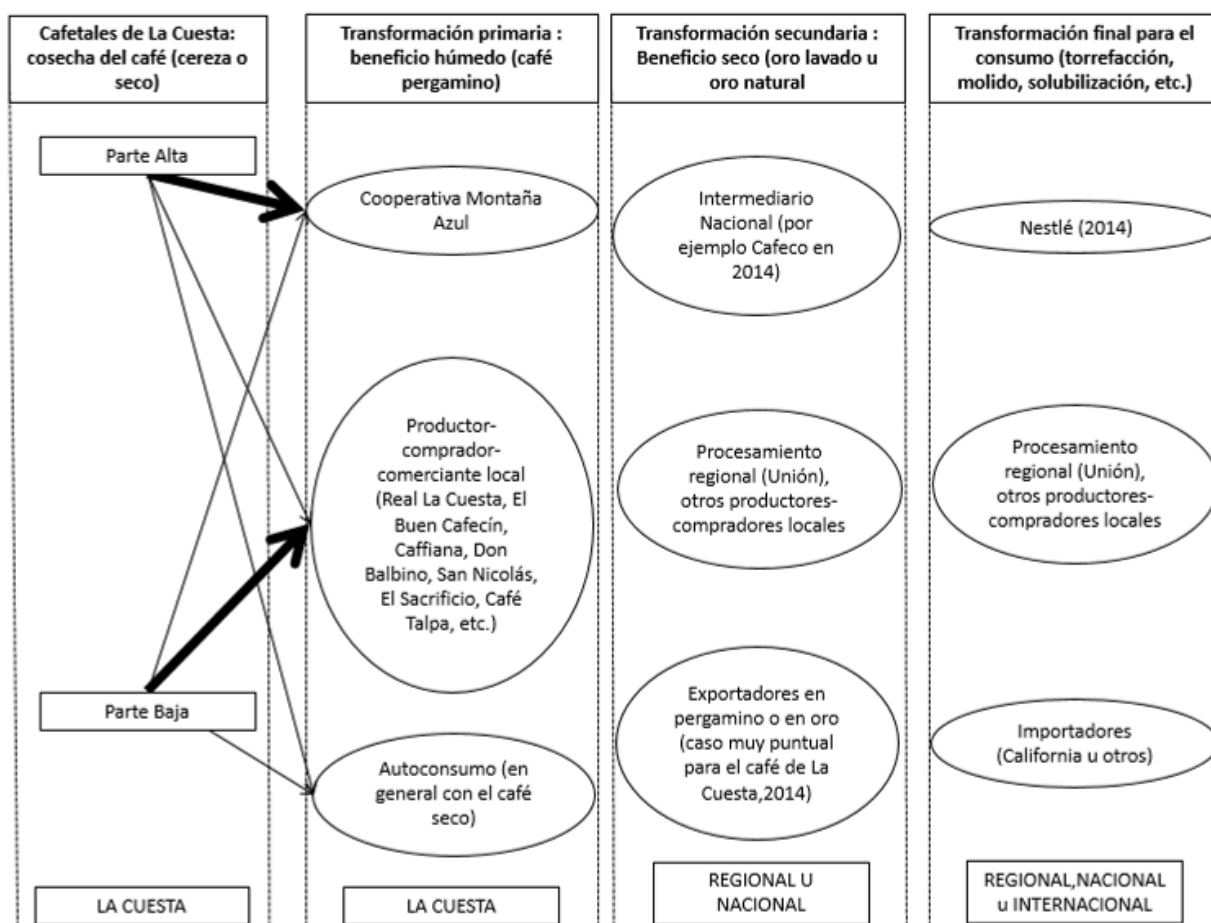
Este esquema representa los principales “caminos” del café de La Cuesta:

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

Figura 29 Simplificación de la cadena de valor del Café de La Cuesta, de la cosecha a la transformación final



## 5. Análisis FODA de la producción de café de La Cuesta

El Café de la Cuesta tal como está producido hoy en día, presenta todas las características de un producto destinado a un mercado de nicho, con calidad y fuerte valor socio-ambiental. La coyuntura actual del mercado tiene sus puntos positivos y negativos, según la visión de sostenibilidad que se requiere: valorización progresiva al nivel regional por actores involucrados al nivel de todas las etapas de la transformación del café; y del otro lado, la perduración de un sistema de dominación del mercado y de los saber hacer por los mismos actores que empujaron el mercado regional. La falta de organización y la ausencia de experiencias positivas con iniciativas colectivas no permitieron hasta la fecha crear éxitos en cualquier acción con cooperativas, o unión de

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

cooperativas. Esto se explicó y se dedujo por la falta de capacitación de los productores y la falta de una seguridad del mercado a medio o largo plazo como fuente de motivación para implementar proyectos. A pesar de estas fallas persistiendo en la cadena de valor actual del café producido en esta localidad, el cultivo conservo una incidencia pluridimensional del café al nivel ambiental, económico y social. Sin embargo, las amenazas actuales comprometen el porvenir del cultivo, y así el de toda una localidad campesina y de sus actividades tradicionales. Se trata ahora para cualquier programa que quisiera intervenir en la valorización del producto como propuesta de un distintivo, o creación de oportunidades puntuales de comercialización; de tomar en cuenta los problemas fundamentales que presenta el producto y su cadena de valor, tanto recurrentes e históricos que ambientales y recientes. Además del cultivo del café en la localidad de La Cuesta, existen varias otras localidades concernidas por la misma actividad, en las cuales sería interesante y necesario investigar las principales dinámicas.

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

	Fuerzas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
<b><i>Ambiental, Sustentabilidad</i></b>	Sistemas de cultivo bajo sombra emblemáticos del paisaje de la localidad. Prácticas de manejo sustentables y permitiendo un alto nivel de biodiversidad con la cobertura forestal y las otras estratos vegetales. La ausencia de un manejo adicional permite al agroecosistema una autorregulación que le proporciona esta calidad ambiental.	La cobertura forestal de este sistema fue objeto de implementación de un PSA no adecuado con las prácticas de uso de los recursos naturales, prohibiendo la tumba de los árboles cuando, muy ocasionalmente se necesita regular la sombra. Luego las principales debilidades relacionadas a la sustentabilidad ambiental es la falta de técnicas de control de plagas orgánicas, de educación ambiental de los trabajadores o peregrinos que cruzan estos cafetales y dejan un basurero gigante. Las plagas y el descuido al nivel de la gestión de los desechos son lo más fuerte.	Con la posibilidad de promover un producto regional sustentable y de calidad, el sistema de cultivo café de la Cuesta actual corresponde a todas las características que hacen del producto un café selecto en un mercado de nicha. Si el proyecto de Paisaje Biocultural permite fomentar apoyos con otras instituciones, es más que necesario actuar frente a las amenazas actuales que conoce el café en la localidad. Control de plaga y enfermedad. Acciones preventivas orgánicas para apoyar las acciones de emergencias que van a tener que aplicar	El cultivo de café de La Cuesta esta hoy día más amenazado que nunca, al nivel ambiental: los eventos climáticos imprevistos como las lluvias que llegan demasiado pronto y en abundancia en las secas hacen perder las cosechas y favorecen el desarrollo de la plaga. Los cafetales de La Cuesta sufren este año (fin 2015-2016) de la broca como nunca le había tocado. También la enfermedad más difícil de controlar, la rolla apareció en una parcela. Los métodos de control de la plaga y de la enfermedad que existen hoy tienen que ser implementados y pensados en cuanto a su sustentabilidad.
<b><i>Proceso producción</i></b>	Los procesos de producción son principalmente artesanales. Los productos varían mucho también, según los actores y	Esta misma diversidad de procesos y saberes influye también en la calidad. Unos cafés locales mal	En el marco del proyecto paisaje biocultural se pueden proporcionar capacitaciones	El riesgo con una certificación o una marca colectiva implicando la

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

	<p>sus capacidades de inversión en maquinaria para mejorar la calidad del café. Cada uno tiene su punto de tostado, de molido, de mezcla entre oro verde y oro natural...</p> <p>Esta diversidad de actores y de estrategias genera una diversidad de calidades y sabores de café.</p>	<p>tostados por ejemplo y en la venta en el mercado perjudican a la imagen del café de toda la región. Falta capacitación de los actores en general para la transformación, solamente unos pocos que tienen sus intereses tienen más experiencia. También hace falta la transmisión de conocimientos al nivel de la cooperativa para asegurar a largo plazo un mejoramiento de la posición de la cooperativa y un mayor beneficio para los socios.</p>	<p>sobre el mejoramiento de la calidad de los productos, por ejemplo. Si se diseña una marca territorial y entonces criterios de transformación del café, la diversidad de las prácticas tiene que ser integrada en aquella. Aunque capacitaciones con intercambios de experiencias con caladores o especialistas del café en la taza son recomendables para llevar a conocer el café de la cuesta y apropiar al nivel local la voluntad de producir para la región un café de calidad para su consumo local y reconocimiento nacional.</p>	<p>definición de reglas es la uniformización de los procesos o la industrialización de aquellos. Esto puede afectar a las pequeñas producciones familiares que ya no disponen de las ventajas del mercado.</p> <p>Con los problemas actuales que encuentra la cadena de valor de café, el riesgo es que los productores-comerciantes actuales tengan que revolver el café de la Cuesta con otro café de otra región para asegurarse las entregas que quedaron con clientes. Es necesario asegurar a largo plazo el mantenimiento y la protección de la autenticidad y calidad del café de La Cuesta y de la región.</p>
<b>Mercado</b>	<p>El mercado local y regional todavía es maleable e influenciado. Aunque varias marcas compitiendo entre ellas figuran en</p>	<p>Este mismo sistema de dominio por unas 10-15 marcas de productores-comerciantes locales tiende a llegar</p>	<p>Con los objetivos de un proyecto tal como Paisaje Biocultural, si se ofrecen los</p>	<p>Las principales amenazas al nivel del mercado que encuentra el café de La</p>



### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

<p>los puntos de venta de la región, todavía los detallistas no se cierran con una sola marca y están más y más interesado en proponer el café de la región con el tiempo. Se explica por el crecimiento del interés de los consumidores al café regional y de calidad, y por la facilidad de proporcionar miento. Los mecanismos de comercialización productor-comerciante /detallista son todavía informales y orales, y el contacto se hace directo o casi (intervención de un familiar como distribuidor).</p>	<p>si sigue con el mismo ritmo a estabilizarse y estagñar. El consumidor sin conocimiento se pierde entre varios cafés, de calidad varia pero originaria de la localidad donde se produce el café. Luego estos comerciantes tienen también su influencia y no permiten hasta la fecha a otras iniciativas más colectivas de integrarse en el mercado. Estos actores están a dentro de estas figuras colectivas y se generan conflictos de intereses, facilitados por la desconfianza y la falta de involucramiento de los mismos productores de la región.</p>	<p>recursos humanos y financieros adecuados, se puede implementar una campaña de promoción de los productos integrados en el proceso de marca territorial, o de los productos regionales en general, así que facilitar la creación de nuevos mercados, o la estructuración de este actual. El proyecto va a tener que posicionarse estratégicamente según sus ambiciones y su visión : apoyar los productores-comerciantes actuales para la valorización y el mantenimiento de una producción artesanal y regional, apoyar las estructuras colectivas para un mejor manejo de estas iniciativas de distintivo regional para un mayor beneficio social, encontrar una manera de proponer los dos teniendo en cuenta la situación compleja de los actores, o elegir lo más fácil, lo más factible para asegurar un</p>	<p>Cuesta serian el desarrollo de una competición con un café de otra región, o la perdición del sector cafetalero por temas ambientales actuales. La situación de equilibrio impuesta por el sistema de coyotaje actual con los productores-comerciantes permite valorar y desarrollar el café al nivel regional de un lado. Pero de otro lado, aunque se agrega más valor al café al nivel regional, no se generan más ganancias al nivel de los productores de la materia prima. El riesgo es de seguir apoyando un modelo que sigue ayudando gente de más poder de influencia, sin permitir proteger la situación de los productores. En el caso de este año, el productor con la plaga y las aguas cosecha a pérdida su café. El comprador al final siempre saldrá negociando para ganar, aunque su ganancia</p>
--	--	--	---

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

			mínimo de impacto positivo a cabo de un proyecto de corto plazo al final...	varía también.
<b>Contexto Regional</b>	La región de la Sierra Occidental presenta características ambientales y culturales muy interesantes y auténticas que merecen ser reconocidas y valoradas. Aunque no esté parte de un estado muy turístico y organizado para eso, ya tiene su flujo de visitantes por la Peregrinación en Talpa, y el camino a Puerto Vallarta. Muchas actividades tradicionales y agrícolas todavía se han mantenido	En esta región, el contexto social y colectivo es otra cosa más compleja. La ausencia de una estructuración formal de los procesos de mercado, de toma de decisión, y de la agricultura dejó desarrollarse una discapacidad al éxito de iniciativas colectivas, así que un clima general de intermediación para cualquier producción agrícola, como el café, o el maíz, que controla la dinámica general. Eso crea una revoltura de actores, de tipo de producciones, de lógicas y estrategias de mercado muy complejo para caracterizar y estructurar luego.	Los Municipios de Talpa de Allende, de Mascota son recientemente denominados como Pueblos Mágicos, como ya es el caso para el municipio de San Sebastián del Oeste. Este puede permitir la facilitación de financiamientos públicos y toma de responsabilidad de la parte de los ayuntamientos en el desarrollo local y sostenible, a través del turismo y de la conservación de prácticas tradicionales	El fortalecimiento de la región depende y reposa encima de varias espaldas, tanto institucionales que ciudadanas. Las organizaciones tales como la ENDESU que quieren promover una iniciativa territorial se enfrentan a una diversidad de actores y autoridades que tienen que acercar y concertar, sin alejarse tampoco de las problemáticas locales que enfrentan los productores de la región, los principales beneficiarios normalmente de estos tipos de proyectos.

## BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Alexiades M. & Sheldon J., 1996. Selected guidelines for ethnobotanical research : a field manual. New York: New York Botanical Garden Pr Dept.

AMECAFE, 2012. Plan Integral de promoción del café en México 2012. México D.f: Amecafe, A.F.

AMECAFE, Sistema producto Café., 2011. Plan de innovación de la cafeticultora en el Estado de Jalisco. "Proyecto estratégico fomento productivo 2010". Estrategia de innovación hacia la competitividad en la cafeticultora Mexicana. Guadalajara, Jalisco: AMECAFE.

Ávila Palafox R. ed, 1994. El Occidente de México en el tiempo. Universidad de Guadalajara, 224 p.

Ávila Palafox, Ricardo y Carmen Llerenas, 1998. "La organización espacial y sociocultural de tres zonas del oeste mexicano", en Ávila et al. El occidente de México: arqueología, historia y medio ambiente. Perspectivas regionales. Guadalajara: Universidad de Guadalajara/Instituto Francés de Investigación Científica para el Desarrollo en Cooperación, (pp. 65-75).

Ayuntamiento de Atenguillo, 2012. Plan de Desarrollo Municipal de Atenguillo 2012-2015. Atenguillo: Ayuntamiento de Atenguillo.

Barragán Lopez E., Chavez Torres M., Linck T., 2010. Chapitre 5. Choix technique et patrimonialisation: les enjeux de la qualification du fromage de Cotija. En J. MUCHNIK, & C. DE SAINTE MARIE, Le temps des Syal. Techniaues, vivres et territoires (págs. 101-121). Versailles: Quae.

Bahuchet S., 1997. Ethnoécologie. Recuperado el Janvier de 2014, de Avenir des Peuples des Forêts Tropicales: [http://lucy.ukc.ac.uk/Sonja/RF/Divdocs/Ethnoecologie\\_S.\\_Bahuchet.html](http://lucy.ukc.ac.uk/Sonja/RF/Divdocs/Ethnoecologie_S._Bahuchet.html)

Baisnée P.-F., 1989. De vacas y rancheros. CEMCA, México, 188 p.

Barragán López E. et al. ed., 1994. Rancheros y sociedades rancheras. Colegio de Michoacán/ CEMCA/ORSTOM, Zamora/México, 334 p.

Bessy A. et al. 2do informe del proyecto de investigación MI SIERRA. Gobernanza y usos de la biodiversidad en la Sierra Occidental de Jalisco. [Research Report] 2, CEMCA - CENTRE D'ETUDES MEXICAINES ET

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

CENTRAMERICAINES; Museum national d'histoire naturelle - MNHN PARIS. 2015. <halshs-01216479>

Bezaury-Creel, J., S. Graf-Montero, K. Barcklay-Briseño, R. de la Maza-Hernández, J.S. Machado-Macías, E. Rodríguez-Martínez del Sobral, S. Rojas-González de Castilla, H. Ruíz-Barranco, 2015. Los Paisajes Bioculturales: un instrumento para el desarrollo rural y la conservación del patrimonio natural y cultural de México. México, 40 pp.

Cervantes Escoto F. y Villegas de Gante A. eds. 2012. La leche y los quesos artesanales en México. Porrúa, México, 262 p.

Chávez J., 1998. San Sebastián : del olvido al siglo XXI, Estudios Jaliscienses 34.

Deraga D. 2008. Sobre vacas y caballos en Jalisco. El saber especializado: un estudio en antropología cognitiva. INAH, México, 190p.

Dutermé, B. 2008. Expansión del turismo internacional: ganadores y perdedores. En A. Castellanos Guerreo y J.A. Machuca R. (Comps). Turismo, identidades y exclusión. (11-29). México: Universidad Autónoma Metropolitana y Casa Juan Pablos.

Estado de Jalisco. Plan regional de desarrollo 2030, Región Sierra Occidental.

Gerritsen P., Gutiérrez Estrada L., Zepeda Arce A., 2008. Turismo rural sustentable en la Costa Sur de Jalisco. Estudios Turísticos n°178, págs. 95-112.

Giménez G., 1978. Cultura popular y religión en el Anáhuac, México, Centro de Estudios Ecuménicos

Gomez Alvarado et al., 2012. Importancia del contexto en la innovación tecnológica: caso de estudio de la cafecultora en la microrregión " La Cuesta", Municipio de Talpa de Allende, Jalisco. San José Puyacatengo, Teapa, Tabasco, México: Universidad Autónoma Chapingo, Unidad Regional Universitaria del Sur-Este.

Guerrero R.M., Rodríguez J., Ramírez I., 2009. Turismo religioso versus peregrinaje religioso. Estudios jaliscienses.

Graf-Montero S. et al., 2015. Protocolo para la Implementación de los Paisajes Bioculturales en México. Estudio de consultoría TNC-CONANP-AFD

### 3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

Hernández, L., 2001. Historia y desarrollo de la ganadería en el ejido de Zenzontla, Jalisco. En L. HERNÁNDEZ, Historia Ambiental de la Ganadería en México (pág. 13). Xalapa, Veracruz, México: Instituto de Ecología, A.P

Hers M.-A. 2013. Miradas renovadas al Occidente indígena de México. UNAM/CEMCA, México, 416 p.

Lazos Chavero E., 1996.. El encuentro de subjetividad en la ganadería campesina. CIENCIAS, núm 44 Octubre-Diciembre, 36-45.

Leparquier F., 2014. Usages durables de la forêt. Importance des PFNL et des agroforêts pour les familles de La Cuesta, Talpa de Allende. Tesis de maestría del Muséum national d'Histoire naturelle de Paris. Sous la direction de S. Bahuchet (MNHN), A. Bessy (MNHN) y J. Cebolla- Espinosa (CUCSUR).

Martínez Rivera L. M. y Gerritsen P. R. W. ed. 2007. *Estado actual y perspectivas de la ganadería extensiva en la Sierra de Manantlán, en el Occidente de México*. CUCSUR- Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 166 p.

Michel Díaz M.A., 1998, Introducción, Estudios Jaliscienses 34

Moguel, P., & Toledo, V., 1996. El café en Mexico, ecología, cultura indígena y sustentabilidad. *CIENCLAS n°43*, págs. 40-51.

Moguel P., Toledo V., 2004.. Conservar Produciendo. *Biodiversitas, Boletín bimestral de la comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad*, núm 55.

Neumann R., Hirsch E., 2000. *Commercialisation of Non Timber Forest Products: Review and Analysis of Research*. Bogor, Indonesia: CIFOR.

Olivier De Sardan J., 1995. *Anthropologie et développement, Essai en socio-anthropologie du changement social*. Paris: KARTHALA.

Sandoval Echauri C. y Corona Vallejo M., 2006. Plan de producción y conservación para la unidad de manejo forestal UMAFOR "Mascota".

Shadow R. D. 1994. Los rancheros de Occidente: hacia un modelo de su organización comunitaria. In: Ávila Palafox R., ed., *El Occidente de México en el tiempo*, pp. 159-188.

Unión Ganadera Regional Jaliscense. (s.f.). UGRJ. Obtenido de Historia y Orígenes:[http://www.ugrj.org.mx/index.php?option=com\\_content&task=view&id=135&Itemid=225](http://www.ugrj.org.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=135&Itemid=225)

### **3er informe del proyecto de investigación MI SIERRA**

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR "Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán"

CEMCA/MNHN – Enero 2016

---

Verdejo M., 2003. *Diagnóstico Rural Participativo, Una guía práctica*. Santo Domingo, Republica Dominicana: Centro Cultural Proveda.